

MENÜKARTE Cafeteria

für die Woche vom 02.03.-08.03.2020

4	Fleisch & Fisch	Beilagen	Gemüse	Vegetarischer Leckerbissen
Montag	Rindergulasch ¹² Hähnchen Cordon Bleu ^{aA/g/1}	Kartoffeln Spätzle ^{aA/c}	Rosenkohl	Lasagne Ricotta-Spinat ^{aA,g,c,d,f,i}
Dienstag	Schweineschnitzel ^{aA/c} ½ Hähnchen	Kartoffeln Pommes ^{aA} Reis	Blumenkohl	Spätzlepfanne ^{aA/c/i}
Mittwoch	Gemüseintopf mit Rindfleisch Hähnchen Hawai ^g Feuerspieß ^{aA,c,1,28}	Kartoffeln Wedges ^{aA} Reis	Zuckerschoten	Couscous-Gemüsetörtchen ^{aA}
Donnerstag	Hähnchenbrust Tomate – Mozzarella ^{g,l,12,1,2} Cevapcici vom Rind ^{aA/c/j}	Kartoffeln Kartoffelgratin ^g Djuwetschreis ^{f.i}	Grüne Bohnen	Blätterteigtasche mit Feta ^{aA/c/g/12}
Freitag	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Nürnberger Rostbratwürstchen	Kartoffeln Speckknödel ^{aA/c/g/1/2}	Blattspinat Sauerkraut ^{i 2}	Möhreneintopf ^{g/7}
Samstag	Pichelsteiner Eintopf mit Speck ^{aA/g/i/2/16}			Erbseintopf ⁱ
Sonntag	Sauerbraten ¹²	Spätzle ^{aA/c}	Rotkohl	Spinat-Käse-Palatschinken ^{aA,c,g}

Geschmacksverstärker / 5 mit Süßungsmittel 7 mit Zuckerart und Süßungsmittel /
9 mit Zuckerarten und Süßungsmittel / 10 enthält eine Phenylalaninquelle
12 mit Farbstoff / 13 geschwefelt / 14 gewachst / 15 geschwärzt / 16 mit Phosphat
/ 28 mit Schmelzsalzen

Änderungen der Menükarte vorbehalten
Zusatzstoffe & Allergene laut Aushang