

# MENÜKARTE Cafeteria

für die Woche vom 09.03.-15.03.2020

5	Fleisch & Fisch	Beilagen	Gemüse	Vegetarischer Leckerbissen
Montag	Frühlingsrolle mit Huhn aA,c Frikadelle vom Schwein aA/c/i/j/g	Kartoffeln Nudeln aA,c Asiatische Bratnudeln aA,f,c,g,i	Erbsen Möhren Salat vom Buffet	Tortelloni Trikolore in Tomatensoße aA/c/g/i
Dienstag	Wirsingroulade g,j,a,c,f,i Rotbarschfilet paniert aA,d	Püree g Rosmarin- kartoffeln	Brokkoli Salat vom Buffet	Käsespätzle aA/aE/c/g
Mittwoch	Bolognese vom Rind i Hähnchenspieß f Linseneintopf mit Mettwurstscheiben j,1,2	Spaghetti aA Reis Pommes Frites aA	Kohlrabi Salat vom Buffet	Patros Pfanne g,a,b,c,d,f,i,j,n
Donnerstag	Bohneneintopf mit Rind i Cordon Bleu vom Schwein aA/g/i/j/1/12/16 Mexikanische Reispfanne mit Hähnchen 12	Kartoffelgratin c/g Nudeln aA	Kaisergemüse Salat vom Buffet	Milchreis mit Kirschen g
Freitag	Alaska Seelachs aA,d,K,c,g,j Lasagne Bolognese aA,c,g,i	Kartoffeln Röstitaler	Frühlingsgemüse Salat vom Buffet	Gemüse- Knusperbagel aA/aE/i
Samstag	Reiseintopf mit Rindfleisch			Linseneintopf j
Sonntag	Putenbrust mit Geflügelrahmsoße	Reis	Buntes Gemüse	Käsespätzle aA,aE,c,g

**Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Antioxidationsmittel / 3 mit 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