

MENÜKARTE Cafeteria

für die Woche vom 16.03.-22.03.2020

6	Fleisch & Fisch	Beilagen	Gemüse	Vegetarischer Leckerbissen
Montag	Hühnerfrikassee ^{aA/c/2} Blumenkohlhackfleischauflauf _{c/g}	Kartoffeln Reis	Leipziger Allerlei	Couscouspfanne mit Falafelbällchen ^{aA/2}
Dienstag	Bami Goreng ^{aA,c,f,b,d,g,i,j,n} Schweineschnitzel ^{aA/c}	Kartoffeln Kroketten ^{aA}	Zuckerschoten	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße ^{aA/c/g}
Mittwoch	Chili con Carne Hähnchenschenkel	Reis Pommes Frites ^{aA} Fladenbrot ^{aA,K,f,g}	Karotte Rustica	Kartoffelgemüseauflauf _{c/g}
Donnerstag	Gnocchipfanne Milan ^{aA,c,g,i} Rostbratwurst	Kartoffeln Spätzle ^{aA,c,f}	Rotkohl	Kokos-Curry- Gemüsereispfanne ^{d/g/12}
Freitag	Cap Seehecht ^d Westernpfanne	Petersilien- kartoffeln	Blattspinat	Quinoapfanne ^f
Samstag	Erseneintopf mit Kassler ^{1/2/16} Bockwurst ^{i,j,1,2,16}			Erseneintopf ⁱ
Sonntag	Rinderbraten ¹²	Kartoffeln	Grüne Bohnen	Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^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