

Cafeteria im Studienseminar

Montag, 17. Februar 2020

Donnerstag, 20. Februar 2020

<u>Montag :</u>	<u>17.02.20</u>	Zusatz- Stoffe	Allergene	<u>SCHUL- PREISE</u>	<u>GÄSTE- PREISE</u>
	<i>Kürbissuppe</i>		C	1,00 €	1,00 €
	> Nudeln mit Rahmsoße		E1, E2, J	2,80 €	3,20 €
	<i>Geb.Tintenfischringe auf gem.Salat</i>		C, E1, J	3,60 €	4,10 €
	Mini-Schweinefleischpflanzerl in Rahmsoße dazu Nudeln und Salat		E1, E2, J G, J	4,20 €	4,80 €
<u>Dienstag :</u>	<u>18.02.20</u>				
	> Pfannkuchensuppe		B, E1, J	1,00 €	1,00 €
	<i>Reis mit süßsaurer Soße</i>		E1,C	2,80 €	3,20 €
	<i>Kaiserschmarrn mit Apfeimus</i>		B, E1, J	3,60 €	4,10 €
	Chicken nuggets mit süßsaurer Soße dazu Reis und Salat		E1,I	4,20 €	4,80 €
<u>Mittwoch:</u>	<u>19.02.20</u>				
	<i>Tagessuppe</i>			1,00 €	1,00 €
	<i>Geb.Birnen-Quark mitVanillesoße</i>		B,E1,J	2,80 €	3,20 €
	Schweinebraten mit Knödel und Salat		E1,C	4,20 €	4,80 €
<u>Donnerstag</u>	<u>20.02.20</u>				
	<i>Tagessuppe</i>			1,00 €	1,00 €
	<i>Kartoffelgratin mit Käse überbacken</i>		E1,J	2,80 €	3,20 €
	Lasagne mit Käsesoße		E1,E2,J	3,60 €	4,80 €
	Schweine-Currywurst mit Pommes und Salat		B,C,E1 G,J	4,20 €	4,80 €

VEGANE GERICHTE: >>> mit grüner Farbe geschrieben

VEGETARISCHE GERICHTE: >>> mit oranger Farbe geschrieben

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen Gerichten in der Küche, können Spuren von Allergenen enthalten sein (Gluten, Milch, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Nüsse).

Anderungen vorbehalten

Guten Appetit!



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSÄTZE

< = mit Antioxidationsmittel

* = mit Nitritpökelsalz

° mit Konservierungsstoff

= mit Geschmacksverstärker

+ = mit Stabilisator/ Phosphat

ALLERGENE

A=Krebstiere B=Eier C=Soja D=Erdnüsse E1=Glutenhaltige Getreide-Weizen E2= Glutenhaltige Getreide-Grieß

E3 = Glutenhaltige Getreide-Roggen E4 = Glutenhaltige Getreide-Dinkel F=Fisch G=Senf H=Sellerie N=Lupinen

I=Schwefeldioxid und Sulfit J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2 =Walnüsse M3= Mandeln