

Cafeteria im Studienseminar

Montag, 18. November 2019

Donnerstag, 21. November 2019

Montag : 18.11.19

- > *Hausgem. Zucchini-suppe*
- > *Tomatenreis mit Kräuterquark*
- > *Maccaroni mit Käsesoße*
- > *Rinder - Cevapcici mit Kräuterquark,
dazu Tomatenreis und Salat*

Zusatz-
Stoffe

Allergene

**SCHUL-
PREISE**

**GÄSTE-
PREISE**

1,00 € 1,00 €

J

3,60 € 4,10 €

B, E1, J

C, E1, J

4,20 € 4,80 €

G, J

Dienstag : 19.11.19

- > *Markklößchensuppe (Rind)*
- > *Kartoffelknödel mit Bratensoße*
- 10c** > *Frühlingsrollen mit gebratenen Nudeln*
- 6c** > *Schweinebraten mit Knödel und Blaukraut*

B, E1

1,00 € 1,00 €

E1, I

2,80 € 3,20 €

#

C, E1

3,60 € 4,10 €

E1, I

4,20 € 4,80 €

Mittwoch: 20.11.19

Buß- und Betttag geschlossen!!!

Donnerstag 21.11.19

- > *Hausgem. Champignoncremesuppe*
- > *Backcamembert auf gem. Salat*
- > *Spaghetti "Bolognese" (Schwein/ Rind)*
- > *Alaska - Seelachs Fischstäbchen
mit hausgem. Kartoffelsalat und Salat*

E1, J

1,00 € 1,00 €

C, E1, J

2,80 € 3,20 €

E1, E2

3,60 € 4,10 €

C, E1

4,20 € 4,80 €

G, J

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).

Änderungen 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