

07.09.20

13.09.20



# Mittagessen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Tomatencreme 2,A,F	Käseröllchen A,B,F	Buntes Antipasti A,B,F	Bunter Hirtensalat 2,F	Eiernudelsuppe 2,A,H
Hauptspeise	Hähnchen Nuggets Mit Kartoffel Wedges und Süß Saurem Dipp 1,A,B	Paprikagulasch vom Rind mit Möhren und Butterkartoffeln A,B,F	Tagliatelle Bolognese  Buttererbsen A,B,F	Hollandaise Schnitzel mit Kroketten 1,2,A,F	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 2,A,C
Salat / Dessert	Kirsch Götterspeise 1,A,F	Eierwaffeln A,B,F	Süßes Risotto 2,F	Frisches Obst	Vanillepudding A,B,F
Cafeteria					

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1 : Konservierungsstoff Lysozym (hergestellt aus Hühnerrei)
- 2 : Zitronensäure
- 3 : Pökelsalz
- 4 : Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

#### Kennzeichnung von Allergenen :

- A: Gluten haltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B: Eier und Erzeugnisse daraus
- C: Fisch und Erzeugnisse daraus
- D: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- E: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- F: Milch und Erzeugnisse daraus

- G: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- H: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- I: Senf und Erzeugnisse daraus
- J: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- K: Fruchtzucker

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Küchenpersonal.

07.09.2020  
13.09.2020



# Abendessen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Gemüsecreme 2,A,F	Linsensuppe 2,A,F,J	Joghurtsuppe 2,A,F	
Hauptspeise	Mini Manti Kleine Teigtaschen mit Tomaten und Joghurtsauce 1,A,B,F	Penne Tonno Penne geschwenkt mit Thunfisch und Kräutern 1,A,B,F	Sandwich Kebab Style mit buntem Salat und Dipp 1,A,F	„Tepzi Kebab Rindfleisch kartoffelblech in Tomatensud mit Reis A,2	Chicken Burger mit Pommes 1.2.A.C.F
Salat / Dessert	Teestation	Saftstation 2,F	Teestation	Saftstation 2,F	Dessert Überraschung A,B,F,D
Cafeteria					

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1 : Konservierungsstoff Lysozym (hergestellt aus Hühnerei)
- 2 : Zitronensäure
- 3 : Pökelsalz
- 4 :Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

#### Kennzeichnung von Allergenen :

- A: Gluten haltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B: Eier und Erzeugnisse daraus
- C: Fisch und Erzeugnisse daraus
- D: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- E: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- F: Milch und Erzeugnisse daraus

- G: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- H: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- I: Senf und Erzeugnisse daraus
- J: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- K: Fruchtzucker

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Küchenpersonal.