

Cafeteria im Studienseminar

Montag, 16. Oktober 2017

bis

Donnerstag, 19. Oktober 2017

Montag : 16.10.17

	Zusatzstoffe	Allergene	SCHUL- PREISE	GÄSTE- PREISE
> <i>Nudelsuppe</i>		B, E1	1,00 €	1,00 €
> <i>Kartoffelknödel mit Soße</i>		C, E1	2,80 €	3,20 €
8d > <i>Currywurst mit Pommes frites</i>	*+(<	E1	3,60 €	4,10 €
9h > <i>1/4 gegrillte Ente mit Knödel und Blaukraut</i>		C, E1	4,20 €	4,80 €
8d > <i>Kirschjoghurt</i>		J	1,00 €	1,00 €

Dienstag : 17.10.17

7c > <i>Hausgem. Tomatensuppe mit Croutons</i>		C, E1	1,00 €	1,00 €
> <i>Geb. Kartoffeltaschen mit gem. Salat</i>		C, E1, G, J	2,80 €	3,20 €
> <i>Quarkknödel in Zimtbrösel, Vanillesoße</i>		B, E1, J	3,60 €	4,10 €
7c > <i>Gegrillte Chicken wings mit Bratkartoffel, Salat</i>		E1, G, J		
7c > <i>Mousse au chocolat</i>		E1, J	4,20 €	4,80 €

Mittwoch: 18.10.17

> <i>Bouillon mit Leberspätzle</i>		E1, J	1,00 €	1,00 €
> <i>Nudeln mit Bratensoße</i>		C, E1	2,80 €	3,20 €
> <i>Asiatische Gemüse - Reispfanne</i>		E1	3,60 €	4,10 €
> <i>Schweinehüftsteak mit Tomaten u. Käse überbacken, dazu Nudeln und Salat</i>		C, E1		
		G, J	4,20 €	4,80 €

Donnerstag 19.10.17

>>> Cafeteria geschlossen---

----- Imbiss "mit mehr Speisenauswahl" geöffnet !!!

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 Geschmacksverstärker

* = mit Nitritpökelsalz

° mit Konservierungsstoff

+ = 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

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