

LUNCH

13. bis 17. Juni



 = Fit-Gericht

MENÜ 1

MENÜ 2

MENÜ 3

MENÜ 4

MO

Matjesfilet,
Remouladensoße,
Bratkartoffeln

28

1/2 Broiler, dazu
Coleslaw und
Pommes

11, 15

Kräuterquark mit
Salzkartoffeln

11, 15

Dampfnudeln mit
Vanillesoße

10a, 11, 15

DI

Bowl mit Rote-
Bete-Couscous,
Kräuterschmand
und Salatgarnitur

10a, 11, 15

pan. Schnitzel mit
Camembert überb.
Kroketten

10a, 11, 15, 27

Gemüse Eintopf
mit Rauchfleisch

27

Marillentopfen-
knödel dazu
Rhabarbergrütze

28

MI

Frikadelle mit
Letscho und
Salzkartoffeln

10a, 27

gebratenes
Hähnchenbrustfilet,
Schupfnudel-
Gemüsepfanne

10a, 11, 15

Brühereis mit
Hühnerfleisch

10a, 11, 17, 18

Spaghetti mit
Tomaten-
soße

2, 10a

DO

Spargelragout

10a, 11, 15

Hamburger
"BBQ"
mit Pommes

1, 10a, 18, 19

Grüne Bohnen-
eintopf mit
Rindfleisch

2, 10a

Eierkuchen mit
Apfelmus

2, 10a, 11, 15, 27

FR

panierte
Jagdwurst,
Tomatensoße
und Penne

10a, 11, 15, 27

gebr. Lachsfilet,
Backkartoffel und
Kräuterquark

11, 15

Erbse Eintopf
mit
Rauchfleisch

1, 2, 3, 10a, 14, 17, 18

vegetarisch
gefüllte Zucchini
mit Reis

4, 11, 15

4,20 €
Preis für Mitarbeiter
5,80 €
Preis für Besucher

6,00 €
Preis für Mitarbeiter
7,00 €
Preis für Besucher

3,60 €
Preis für Mitarbeiter
5,20 €
Preis für Besucher

3,60 €
Preis für Mitarbeiter
5,20 €
Preis für Besucher

Das Team der Cafeteria wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Farbstoff; (24) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe Allergene: (10) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (11) Laktose; (26) Krebstiere und -erzeugnisse; (27) Eier und -erzeugnisse; (28) Fisch und -erzeugnisse; (13) Soja und -erzeugnisse; (15) Milch und -erzeugnisse; (16) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (17) Sellerie und -erzeugnisse; (18) Senf und -erzeugnisse; (19) Sesam und -erzeugnisse; (14) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg); (21) Weichtiere und -erzeugnisse; (a) Weizen 10b) Roggen, 10c) Gerste, 10d) Hafer, 10e) Dinkel, 10f) Kamut, 10g) Hybridstämme, 16a) Mandeln, 16b) Haselnüsse, 16c) Walnüsse, 16d) Cashewnüsse, 16e) Pecannüsse, 16f) Paranüsse, 16g) Pistazien, 16h) Macadamianüsse

Trotz sorgfältiger Zubereitung und Kennzeichnung unserer Speisen können Kreuzkontaminationen durch unsere Lieferanten mit Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.