

Cafeteria im Studienseminar

Montag, 26. Juni 2017

bis

Donnerstag, 29. Juni 2017

<u>Montag :</u>	<u>26.06.17</u>	<u>Zusatzstoffe</u>	<u>Allergene</u>	
> Hausgem. Spargelcremesuppe			C, E1	1,00 €
> Reis mit Zigeunersoße			E1	2,80 €
> Backcamembert mit Preiselbeeren, gem. Salat			C, E1, G, J	3,60 €
> Schweine - Zigeunerschnitzel mit Reis und Blattsalat			E1 G, J	4,20 €
<u>Dienstag :</u>	<u>27.06.17</u>			
> Maultaschensuppe (Schwein)			B, E1, J	1,00 €
> Kartoffeltwisters mit Kräuterquark			E1, J	2,80 €
> Spinat - Ricotta Tortellini mit Tomatensoße			E1, J	3,60 €
> Gegrillte Spareribs mit Kartoffeltwisters und Salat			E1, G, J	4,20 €
<u>Mittwoch:</u>	<u>28.06.17</u>			
> Hausgem. Grießsuppe			C, E1	1,00 €
> Semmelknödel mit Geflügelbratensoße			E1, J	2,80 €
> Hausgem. Dampfnudeln mit Vanillesoße			C, E1	3,60 €
> Putenbraten mit Semmelknödel und Blaukraut			B, E1, J	4,20 €

Donnerstag **29.06.17**

Nachmittagsunterricht entfällt -- Cafeteria geschlossen!!!

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 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

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