



Mahl.zeit

Vom 20.05. – 24.05.2024

Frühstück 07:30 – 10:30 Uhr

Mo-Do 12:00 – 13:30 Uhr

Fr 11:30 – 12:30 Uhr



Montag

Die Kantine wünscht Ihnen einen schönen Feiertag!

Dienstag

Green-Smoothies

Schweinenackensteaks^(S) mit Kräuterbutter dazu Kartoffelgratin und kl. Bauernsalat

6,10 €

Allergene / Zusätze

A, B, C, H, I, K

Schupfnudel-Spargel-Pfanne mit Kirschtomaten und Basilikum

4,90 €

A, B, C, H, I

Mittwoch

Bacon^(S)-Cheeseburger an Kartoffelecken und kleinem Maiskolben

5,80 €

A, B, C, H, I, K

Zucchini-Feta-Pfannkuchen mit Wildkräutersalat in Zitronen-Vinaigrette

4,30 €

A, B, C, I

Donnerstag

Zitronen-Limettenkuchen

Lachsfilet mit Bärlauch-Spargel und Zitronen-Hollandaise an Herzoginkartoffeln

6,30 €

A, B, C, D, H, I, K

Spargel-Risotto getrocknete Tomaten | Bärlauch | Basilikum Pesto | Parmesan-chips

5,20 €

B, C, K, I, J

Freitag

Frühstücksaktion [ab 08:00 Uhr]

Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

2,20 €

A, B

Puten-Medaillons^(P) mit 3 Stangen Spargel an Sauce Choron und Salzkartoffeln

5,90 €

B, C, K, I, J

Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnung

nach Lebensmittel-Informationsverordnung LMIIV (EU) Nr. 1169/2011 ab 12/2014

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Stabilisatoren, 4=Geschmacksverstärker, 5=Antioxidationsmittel, 6=Süßstoff

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Milch, C) Eier, D) Fisch, E) Krebstiere, F) Weichtiere, G) Schalenfrüchte, H) Sellerie, I) Senf, J) Sesamsamen, K) Schwefeldioxid & Sulfite, L) Sojabohnen, M) Erdnüsse, N) Lupinen

Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

