



Speiseplan vom:  
05.02. - 09.02.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<b>Menu A</b>	Riesen-Bockwurst mit Kartoffelsalat und Essiggurke 7/9/d/g/j	Nudelauf mit einem Beilagensalat 7/9/a/g	Hähnchen-Cous Cous-Wrap auf buntem Salatteller und orientalischem Dip 8/a/g	Kleine Karte in der Kantine	Kleine Karte in der Kantine	6,60 €
<b>Menu B</b>	<u>Vegetarisch</u> Bratrolle Spezial mit Fritten und Krautsalat 7/9/a/g	<u>Vegetarisch</u> Vegi-Brätling auf Soja-Reis mit Terryaki Sauce und eingelegtem Kohl a/f/i/k	<u>Vegetarisch</u> Rucola-Spaghetti mit getrüffeltem Valess-Pilz-Creme und frischem Parmesan 7/a/g/o	Fettdonnerstag	Kleine Karte in der Kantine	7,30 €
<b>Menu C</b>	Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Mettwurst an Pfeffer-Zwiebel- Jus 9/i/j	Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat auf Tomatenrisotto mit Ratatouille 7/8/g/o	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Kartoffelpüree und dicken Bohnen 9/a/g	Kleine Karte in der Kantine	Kleine Karte in der Kantine	7,70 €

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1 Konservierungsstoffe 2 Phosphate 3 mit Farbstoff 4 Geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker 7 Milcheiweiß 8 Geflügelfleischanteil 9 Schweinefleischanteil

a) Glutenhaltige Getreide b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c) Fisch und Fischerzeugnisse d) Eier und Eierzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f) Soja und Sojaerzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss usw.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse j) Senf und Senferzeugnisse k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse l) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

m) Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse n) Schwefeldioxid und Sulfite o) Alkohol

**\*) Von externen Besuchern wird ein Aufschlag von 0,50 € erhoben. Zur Gruppe der externen Besucher gehören u. a. Rechtsanwältinnen/Rechtsanwälte, Dolmetscherinnen/Dolmetscher sowie Sachverständige.**