



# Speiseplan



KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	04.10.2021	05.10.2021	06.10.2021	07.10.2021	08.10.2021	€
<b>Menü 1</b>	„Nachobowl“ mit Rinderhackfleisch, Mais, geriebenem Cheddar, Reis und Guacamole(1,7)	Ungarisches Kessel-Gulasch vom Rind mit Kartoffelknödeln(1)	Hähnchenbrust mit Frischkäse-Kräutersoße und Butternudeln(1,7)	Cheeseburger mit Gorgonzola, Ruccola, Red Onion Chutney und Pommes Frites(1,7,11)	Die Cafeteria schliesst heute um 11.30!	<b>5,50</b>
<b>Menü 2 vegi</b>	Mediterranes Ofengemüse und marinierter Schafskäse mit Oliven(7)	Champignon-Brokkolitarte mit Ziegenfrischkäse und Babyleafsalat(1,3,7)	Gebratene Mie Nudeln mit, Cashews Gemüse, Sojasprossen und Ei(1,3,6)	Herbstliches Gemüse-Couscous mit Karotten-Ingwer Hummus(11)	Wir wünschen allen schöne Herbstferien!	<b>5,00</b>
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht					<b>3,50</b>
<b>Salat</b>	Täglich frischer Beilagensalat					<b>1,20</b>

## Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse,  
 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse,  
 7 Milch und -erzeugnisse, 8 Schalenfrüchte, Nüsse, 9 Sellerie und -erzeugnisse,  
 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid und Sulphite  
 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere wie Muscheln, Calamari,

## Zusatzstoffe:

A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig,  
 E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst,  
 I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert,  
 M Fruchtsaft / Fruchtnektar  
 alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.