



Speiseplan



KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18.07.2022	19.07.2022	20.07.2022	21.07.2022	22.07.2022
Menü 1 klassisch	Schnitzel vom Huhn mit Bergkäse und Kroketten(1a,3,7)	Hackbraten vom Rind mit Rahmsoße Butternudeln(1a,7)	Currywurst vom Rind mit Pommes Frites(F)	Hähnchenkeule mit pikanter Tomatensoße und Butterreis(7)	Die Cafeteria schliesst um 11.30!
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohlgratin mit Kräuter-Knöpfele(1a,3,7)	Maisküchlein mit Rahmkohrabi(1a,3,7)	Linsendaal mit Spinat und Basmatireis(7)	Gemüsepuffer mit Kürbiskernen und Kräuterquark(1a,3,7)	
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	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 - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---