



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinebraten "Art Cordon bleu" Salzkartoffeln Wachsbohngemüse <u>oder</u> Beilagensalat	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken Beilagensalat	Jägerschnitzel vom Schwein Kroketten Beilagensalat <u>oder</u> Kaisergemüse	Steckrübeneintopf mit Kasseler	Griechische Hirtenrolle mit Pfeffersauce Butterreis Beilagensalat <u>oder</u> Broccoligemüse
<b>Menü 2</b>	Schwäbische Maultaschen in Kräutersauce Püree Beilagensalat <u>oder</u> Wachsbohngemüse	Rigatoni mit Hackfleischsauce und ger.Käse Beilagensalat	Geflügelhacksteak in pikanter Sauce Salzkartoffeln Kaisergemüse <u>oder</u> Beilagensalat	Hähnchenfiletspieß mit Käsesauce Langkorn Wildreis Fingermöhren <u>oder</u> Beilagensalat	Fischfilet mit Ingwer-Tomatensauce Bandnudeln Broccoligemüse <u>oder</u> Beilagensalat
<b>Menü 3</b>	Pastetchen mit Gemüsefüllung Vollkornreis Beilagensalat	Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker Pflaumenkompott	Curryspaghetti mit Artischocken Beilagensalat	Eiersalat mit Schnittlauch Bratkartoffeln Beilagensalat	Kartoffelpizza Beilagensalat
<b>Tauschbare Beilagen</b>	Salzkartoffeln  Püree  Vollkornreis	Rigatoni	Kroketten  Salzkartoffeln	Langkorn Wildreis  Bratkartoffeln	Butterreis  Bandnudeln

Änderungen vorbehalten!

**Preis Menü 1 - 3 inklusive Suppe und Dessert: Gäste 9,20 €**

**Zusätzliche Sättigungsbeilage oder Gemüse Gäste 2,00 €**

**Essensausgabe Montag - Freitag 11.45 - 13.45Uhr**

Erläuterungen zu den Zusatzstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte bei unserer Servicekraft in der Cafeteria

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.