

Cafeteria im Studienseminar

Montag, 23. Oktober 2017

bis

Donnerstag, 26. Oktober 2017

<u>Montag :</u>	<u>23.10.17</u>	Zusatzstoffe	Allergene	<u>SCHUL- PREISE</u>	<u>GÄSTE- PREISE</u>
>	<i>Geflügelklößchensuppe</i>		B, E1	1,00 €	1,00 €
>	<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>		B, E1	2,80 €	3,20 €
>	<i>Hausgem. Hefepfannkuchen mit Apfelmus</i>		B, E1	3,60 €	4,10 €
>	<i>Fleischpflanzerl (Schwein/ Rind) mit Spätzle und Salat</i>		B, E1 B, E, G, J	4,20 €	4,80 €
<u>Dienstag :</u>	<u>24.10.17</u>				
7e >	<i>Hausgem. Kürbiscremesuppe</i>		C, E1	1,00 €	1,00 €
6 b >	<i>Kartoffelspiralen mit Ketchup</i>		E1	2,80 €	3,20 €
7e >	<i>Spaghetti "Carbonara"</i>	*+(<	B, E1, J	3,60 €	4,10 €
9b >	<i>Wildschweinbraten mit Semmelknödel u. Salat</i>		B, E1, G, J	4,20 €	4,80 €
7e >	<i>Panna cotta</i>		E1, J	1,00 €	1,00 €
<u>Mittwoch:</u>	<u>25.10.17</u>				
>	<i>Maultaschensuppe (Schwein)</i>		B, E1, J	1,00 €	1,00 €
>	<i>Basmatireis mit süßsaurer Soße</i>		C, E1	2,80 €	3,20 €
>	<i>Mini - Frühlingsröllchen mit Basmatireis</i>	#	C, E1	3,60 €	4,10 €
>	<i>Chicken nuggets mit Pommes frites und Salat</i>		C, E1, G, J	4,20 €	4,80 €
<u>Donnerstag</u>	<u>26.10.17</u>				
>	<i>Hausgem. Champignonsuppe</i>		C, E1	1,00 €	1,00 €
10b >	<i>Farmer Kartoffeln mit Kräuterquark</i>		E1, J	2,80 €	3,20 €
>	<i>Spinatravioli mit Hackfleisch u. Käse überbacken</i>		B, E1, J	3,60 €	4,10 €
>	<i>Gedünstetes Kap - Seehechtfilet mit Gemüsejulienne, Salzkartoffel und Salat</i>		E1, I, G, J	4,20 €	4,80 €

VEGANE GERICHTE: >>> mit grüner Farbe geschrieben

VEGETARISCHE GERICHTE: >>> mit oranger Farbe geschrieben

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen Gerichten in der Küche, können Spuren von Allergenen enthalten sein (Gluten, Milch, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Nüsse).

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSÄTZE

< = mit Antioxidationsmittel

* = mit Nitritpökelsalz

° mit Konservierungsstoff

= mit Geschmacksverstärker

+ = mit Stabilisator/ Phosphat

ALLERGENE

A=Krebstiere B=Eier C=Soja D=Erdnüsse E1=Glutenhaltige Getreide-Weizen E2= Glutenhaltige Getreide-Grieß

E3 = Glutenhaltige Getreide-Roggen E4 = Glutenhaltige Getreide-Dinkel F=Fisch G=Senf H=Sellerie N=Lupinen

I=Schwefeldioxid und Sulfit J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3= Mandeln