

Cafeteria im Studienseminar

Montag, 22. Oktober 2018

Donnerstag, 25. Oktober 2018

Montag : 22.10.18

> *Hausgem. Tomatensuppe*

> *Spätzle mit Jägersoße*

> *Backcamembert mit Preiselbeeren, gem. Salat*

> *Putengeschnetzeltes "Jäger Art"
mit Spätzle und Salat*

Zusatz- Stoffe Allergene

**SCHUL-
PREISE**

**GÄSTE-
PREISE**

E1 1,00 € 1,00 €

E1, E2 2,80 € 3,20 €

C, E1, J 3,60 € 4,10 €

E1
B, E1, G, J 4,20 €

Dienstag : 23.10.18

> *Festtagssuppe (Mark-, Geflügelklößchen)*

> *Geback. Tintenfischringe mit gem. Salat*

> *Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

> *Currywurst (Schwein)
mit Pommes frites und Blattsalat*

B, E1 1,00 € 1,00 €

C, E1, G, J 2,80 € 3,20 €

B, E1, J 3,60 € 4,10 €

*+(> E1
G, J 4,20 € 4,80 €

Mittwoch: 24.10.18

> *Hausgem. Lauchcremesuppe*

> *Djuvetschreis mit Zazikki*

> *Käsespätzle mit Röstzwiebel*

> *Schweinegyros mit Zazikki,
dazu Djuvetschreis und Salat*

C, E1 1,00 € 1,00 €

E1, J 2,80 € 3,20 €

B, E1, J 3,60 € 4,10 €

J
E1, G, J 4,20 € 4,80 €

Donnerstag 25.10.18

Lehrerausflug - Cafeteria geschlossen!!!

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).

Anderungen 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