

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 15.01. bis 20.01.2019

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 5,80 €	Rinderbrühe mit Eierstich _{b,mi}	Currywurstgulasch _{a1,mi} mit Röstzwiebeln _{a1} dazu Pommes-frites oder Kartoffelbrei _i und ein gemischter Blattsalat _{1i}	Creme Caramel _{1,i}
MI 5,80 €	Kartoffelsuppe mit bunten Gemüsewürfeln _{b,a1,i}	Hähnchenbrust „Pariser Art“ _{a1,mi} dazu Tomatensauce _{i,a1} , Reis oder Kartoffeln, sowie Paprikagemüse mit Mais	Zitronenquarkspeise _{1i}
DO 5,80 €	Paprikacreme _{a1,bi}	Hackbraten mit Rahmsauce _{a1,bmgi} , dazu Kartoffelbrei _i und gedünstetes Lauchgemüse mit Curry oder ein Blattsalat	Obstsalat mit Sahne _{1i}
FR 6,50 €	Lauchcremesuppe _{b,a1,i}	Gebratener Seelachs _{f,a1} mit Hummersauce _{a1,if} , dazu Kartoffeln und ein Spinattimbal oder Bunte Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit einem Spiegelei _{im}	Vanille-Kipferl-Creme _{1i}
SA 4,80 €		Graupensuppe mit Gemüse und einem Würstchen _b oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu ein gemischter Salat	Milchreis mit Schokoladensauce _{1i}
SO 7,50 €	Rinderbrühe mit Ei _{b,m}	Gänsekeule in Thymiansauce _{a1,bi} , dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße _{a1,mi} oder Kartoffeln	Eishappen _{1,i}

Änderungen vorbehalten!

Bitte sehen Sie in unsere separate Zusatzstoffeübersicht (A**/Z*).

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere.