

KW 05
30. Januar – 02. Februar
2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Suppe	Karotten – Orangen – Ingwer Suppe mit Croûtons	winterlicher klarer Rindfleischartopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	winterlicher klarer Rindfleischartopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	winterlicher klarer Rindfleischartopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	winterlicher klarer Rindfleischartopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
	AL 6,90 €	L 6,90 €	L 6,90 €	L 6,90 €	L 6,90 €
Vegetarisch	Gnocchi Gorgonzola mit Babypinac	Frittata mit Kartoffeln, Paprika, getrockneten Tomaten und Oliven an Salatbouquet mit Sylter Dressing	veggi Gyros mit kretanischen Kartoffeln und Bauernsalat	Kokos – Quinoa – Curry mit Gemüse und leichter Schärfe	Wildkräutersalat mit Früchten (Mango, Honigmelone, Orangenfilets, Trauben) und Sweet – Chili Dressing
	GL 6,90 €	CGMO 6,90 €	FG 7,90 €	AF 6,90 €	M 6,90 €
Tagesgericht	Fussili in Sauce Verte mit Hähnchen, Broccoli, Champignons und roten Zwiebeln	Hähnchenschnitzel „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Tomatenspaghetti grobe Bratwurst mit Senf, Schmorkraut mit Speck und Salzkartoffeln	Udon – Nudelpfanne mit Black Pepper Sauce, Wokgemüse und Garnelenspieß Grünkohl Quiche mit Speck, Mettwurst, Kartoffeln und Salatbouquet mit Vinaigrette	Kalbsgulasch mit Paprikagemüse und Bandnudeln	Kabeljaufilet mit Kartoffelpüree, Karotten – Zucchinispiralen und Wasabisoße mit Kresse
	AGL 7,90 €	ACGL/MO 5,6 7,90€ /7,90€	ABF/ACGM 5,6 8,90€ /7,90€	GL 8,90 €	FDGL 8,90 €

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Die Preise gelten ausschließlich in der Kantine. Alle Gerichte unter Vorbehalt und solange der Vorrat reicht.