

Menüplan – Speisen „to go“

11.05. – 17.05.2026

Menüänderungen bleiben der Küche vorbehalten. Die Zusatzstoffe können in den Cafés erfragt werden.

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch |
| Dicke Bohnen und Kartoffeln | Kohlrabischnitzel mit Erbsen und Möhren, und Kartoffeln | Tofu indisch mit Reisgemüse | Christi Himmelfahrt Kulturküche: Tagesgericht | weiße Bohnensuppe mit Baguette | weiße Bohnensuppe mit Baguette | Tagesgericht |
| Alternative | Alternative | Alternative | Alternative | Alternative | Alternative | Alternative |
| Dicke Bohnen mit Speck und Kartoffeln | Fisch mit Erbsen und Möhren und Kartoffeln | Putenfleisch indisch mit Reisgemüse | | | | |

Allergenlegende: A-(Glutenhaltiges Getreide), B-(Krebstiere), C-(Ei), D-(Fisch), E-(Erdnuss), F-(Soja), G-(Milch oder Laktose), H-(Schalenfrüchte), L-(Sellerie), M-(Senf), N-(Sesam), O-(Sulfite), P-(Lupinen), R-(Weichtiere).
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.