

# Menüplan – Speisen „to go“

30.09. – 06.10.2024

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

| Montag                                     | Dienstag                    | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag                     | Samstag                     | Sonntag                      |
|--|-----------------------------|--|---|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Grünkohl<br>durcheinander<br>mit Mettenden | Gemüselasagne               | Hühnerfrikasee<br>mit Reis und<br>Salat                  | Feiertag<br>Café 37<br>geöffnet<br><br>Kartoffelsalat<br>mit<br>Bockwurst |                             | Ratatouille<br>mit Baguette | Nudel-<br>Gemüse-<br>Auflauf |
| vegetarische<br>Alternative                | vegetarische<br>Alternative | vegetarische<br>Alternative                              | vegetarische<br>Alternative   | vegetarische<br>Alternative | vegetarische<br>Alternative | vegetarische<br>Alternative  |
| Grünkohl<br>durcheinander<br>mit Tofu      | Gemüselasagne               | vegetarisches<br>Hühnerfrikasee<br>mit Reis und<br>Salat | Kartoffelsalat<br>mit vegi<br>Bockwurst                                   |                             | Ratatouille<br>mit Baguette | Nudel-<br>Gemüse-<br>Auflauf |

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.