Speiseplan: Küche Frischraum

Dienstag, 30.05.2023





Hauptgericht:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Vegane Bolognese auf gedrehten Vollkornnudeln mit Wildsalat (1, 2, 14, 16, 17, i, i, a1)	€ 2,70	€ 3,30	€ 4,00	€ 2,90	7
begrenztes Angebot: Spätzleauflauf (14, 16, 17, c, g, a1)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
begrenztes Angebot: Texanisches Rindfleischchili mit spanischer Salami und belgischer Schokolade ^(1, 2, 3, 12, 14, 17, f, g, i, a1, a3)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	
Gebackene Hähnchenbrust mit bunten Gnocchi, Austernpilze, Erbsen und Paprika ^(1, 2, 3, 8, 14, 15, 16, 17, 18, c, f, g, i, j, a1)	€ 4,50	€ 5,10	€ 5,80	€ 4,70	₹

Nachspeise:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Mousse au Chocolat mit Bayerisch Creme (1, 14, 15, 16, c, g, a1, h1)	€ 1,15	€ 1,20	€ 1,40	€ 1,15	K
Snack, Salat €/100g:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Bohnensalat gekocht mit Walnuss (3, l, h3)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	1
Griechischer Salat (3, 6, 14, 15, 16, g, j, I)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Hähnchennuggets ^(8, 9, 14, i, a1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	\checkmark
Tortellinisalat mit Cherrytomaten ^(1, 2, 3, 5, 8, 9, 14, 15, 16, 18, c, f, g, i, l, a1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Paprika-Spinat-Spätzlepfanne, dazu ein Rucola-Schnittlauchdip (14, 15, 16, c, g, a1)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Schweinelachs im Kräuterkartoffelmantel an Portweinjus und Zuckerschoten- Paprikagemüse ^(1, 14, 17, 18, c, g, i, l, a1)	€ 4,50	€ 5,10	€ 5,80	€ 4,70	

Änderungen vorbehalten Legende

Schwein

Rind

Lamm



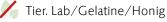
Geflügel







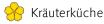
vegetarisch

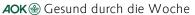














1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken 12) coffeinhaltig 13) chininhaltig 14) mit Säuerungsmittel 15) mit Verdickungsmittel 16) Stabilisator 17) mit Alkohol 18) Säureregulator a1) Weizengluten a2) Roggengluten a3) Gerstengluten a4) Hafergluten a5) Dinkelgluten h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Cashewnüsse h5) Pecannüsse h6) Paranüsse h7) Pistazien h8) Macadamianüsse a) Glutenhaltige Getreide b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 1) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse