



Cafeteria

Öffnungszeiten: Montag - Freitag:






12.00 - 17.00 Uhr

Samstag - Sonntag:

12.00 - 18.00 Uhr

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
			MAIFEIERTAG				
Vorspeise	Reissuppe (b)	Kürbiscrèmesuppe	Frühlingsuppe (a ¹ ,m,b)	Hühnersuppe (i,b)	Gemüsesuppe (b,i)		Spargelcremesuppe (i)
Menü 1	Züricher Geschnetzeltes (i) mit Kartoffeln und Gemüse	Kasseler aus der Röhre mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Cordon bleu an Pilzsoße (a ¹ ,m,i) mit Pommes Frites und Gemüse	Zwiebelsteak geschmort (i) mit Salzkartoffeln und Gemüse	eingelegerter Fisch (f) mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	Kartoffelsalat (m,g,i) mit einer Frikadelle (a ¹ ,m,g)	Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Blumenkohl
Menü 2	Vegetarisch Nudeln (a ¹ ,m) an Gorgonzola Soße (i) mit einem Beilagensalat	Putenoberkeule an Currysoße mit Obst (i), Reis und einem Beilagensalat	Schweinebraten an Pilzsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	Vegetarisch bunter Salat mit Tomate/ Mozzarella	Vegetarisch Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (i)	Erbensuppe (b) mit Einlage	Tiroler Schweinegeschnetzeltes an Speck-Käse-Soße (i) mit Kroketten (a ¹ ,m) und Blumenkohl
Dessert	Eis (i)	Joghurtspeise (i)	Kirschmichel an Vanillesoße (a ¹ ,m,i)	Quarkspeise (i)	eingelegetes Obst	Milchreis (i)	Karamell Creme (i)

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen,a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere