



Speiseplan
17.06.-21.06.2019/W3
 Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Kreolisches Chili mit Reis 	Gemüsepfanne mit Rinderhackfleisch Zartweizen, Tomaten-Chili-Dip und buntem Weißkrautsalat (R,2,30,34W)	Putenspieß (2,3,8,G) auf Djuvetschreis mit Aivar	G e s c h l o s s e n	Hirten-Cordon bleu (14,S,24,G,34W) Geflügelsoße (G), Kartoffeln
	KJ 2842 / Kcal 679 Stud.€ 3,20 Bed. € 4,65 Gast € 6,25	KJ 2749 / Kcal 657 Stud.€ 3,85 Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 3,50 Bed. € 5,05 Gast € 6,65		Stud.€ 3,45 Bed. € 4,90 Gast € 6,55
	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat (S,14,27,34W)	Käsespätzle mit Salat (14,24,30,34W) 	Spinatknödel (14,24,34W) auf Karotten-Lauchgemüse 		Kartoffelgratin mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (4,14,24) 
	Stud.€ 3,85 Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 3,85 Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 2,90 Bed. € 4,20 Gast € 5,55		Stud.€ 2,90 Bed. € 4,20 Gast € 5,55



Fleischlos
vegetarian



Bioprodukte DE-ÖKO-006
bio-products DE-ÖKO-006



Vegan
vegan

S = Schwein
R = Rind
G = Geflügel

Anderungen vorbehalten!
Wir verwenden jodiertes Speisesalz