

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus
an der Universität

SPEISEPLAN SEPTEMBER 2018



Allergene und
Zusatzstoffe

Montag, den 10. September 2018

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Spätzle

A,C,I,J,G,6,4

Dessert

Vegetarisch: Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Mittwoch, den 12. September 2018

Moussaka (Hackfleisch-Auberginen-Zucchini-Auflauf)

A,C,I,J,G,6,4

Dessert

Vegetarisch: Gemüseauflauf

Montag, den 17. September 2018

Hähnchenschenkel mit Bulgur

A,C,I,J,G,6,4

Dessert

Vegetarisch: Falafel mit Bulgur

Mittwoch, den 19. September 2018

Geschwollene mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

A,C,I,J,G,6,4

Dessert

Vegetarisch: Gemüseküchle mit Kartoffelpüree u. Wirsinggemüse

Montag, den 24. September 2018

Linseneintopf mit Wienerle und Brot

A,C,I,J,G,6,4

Dessert

Vegetarisch: Linseneintopf und Brot

Mittwoch, den 26. September 2018

„Kosovarischer Auflauf“: gebratene Hähnchenschenkel auf Reis

A,C,I,J,G,6,4

Dessert

Vegetarisch: Reisaufbau

Zu jedem Essen servieren wir zusätzlich ein kleines Salatbuffet gegen einen Aufpreis. Wir bieten Ihnen jeden Tag wahlweise eine vegetarische Alternative an. Die Bezeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen an unserer Essensausgabe. Vielen Dank! Verantwortliche: Annemane Schaeffer, Treffpunkt Zech e.V. Tel. (08382) 750960

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit