



	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Nachtisch</b>
<b>Montag, 02.03.2020</b>  <b>Veggi-Tag</b>	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelpüree C,G,I		
<b>Dienstag, 03.03.2020</b> 	Würstchengulasch mit Farfalle und Eisbergsalat 8,9,3,I,J,A	Vegetarisches Würstchengulasch mit Farfalle und Eisbergsalat A,3,J,I,F	
<b>Mittwoch, 04.03.2020</b>  <b>Veggi-Tag</b>	Frühlingssuppe A,I Milchreis mit Kirschen G		
<b>Donnerstag, 05.03.2020</b> 	Gebackenes Pangasiusfilet mit Brokkoli, Kartoffeln und Kräutersauce D,A,G,I	Gemüseschnitzel mit Brokkoli, Kartoffeln und Kräutersauce A,G,I	
<b>Freitag, 06.03.2020</b> 	Hähnchenspieß mit Paprikasauce und Reis I	Gemüsebällchen mit Paprikasauce und Reis I,A	

**Das Team der Cafeteria wünscht guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten.

Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene siehe  
Aushang.



	Menü 1	Menü 2	Nachtisch
<b>Montag, 09.03.2020</b> <b>Veggi-Tag</b>	Grüne Sauce mit Ei und Kartoffeln C,G		
<b>Dienstag, 10.03.20</b> 	„Wikingertopf“ Hackbällchen in heller Sauce mit Möhren und Erbsen dazu Spätzle A,I,C	„Wikingertopf“ Vegetarisch mit Möhren und Erbsen dazu Spätzle F,A,C,I	
<b>Mittwoch, 11.03.20</b> <b>Veggi-Tag</b>	Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse und Ei dazu Mini Frühlingsrolle und Süß-Saure Sauce A,C,I,3		
<b>Donnerstag, 12.03.20</b> 	Tortellini mit Putenschinken-Sahnesauce und Salat A,C,8,9,3,G,I,J	Tortellini in Käsesauce und Salat A,C,G,I,3,J	
<b>Freitag, 13.03.20</b> 	Seelachsfilet mit bunter Gemüse-Käsekruste, Reis und Tomatensauce D,I,G	Gemüsekrokette mit Reis und Tomatensauce I,A	

**Das Team der Cafeteria wünscht guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten.

Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang.

