

Menu 06.02. – 10.02.2023

Vegetarisch

Veg. Bami Goreng, mit gebr. Nudeln,
Gemüse, Ei, Nüssen und Ketjap Manis
a,c,e,f,h,i,k

Gemüseplanzerl mit
Tomatensauce und Kartoffelgratin
a,g,i

Bunter Cous Cous mit Granatapfelkernen,
mit Zweierlei Falafel, Hummus &
Tahini-Dip

Veg. gefüllte Paprika mit
Tomatenragout, Reis und
Babyspinat
f,i,VEGAN

Gebackene Käsebällchen mit
pikantem Gemüsesalat & Tzatziki
a,c,g,j

Fleisch

Hähnchen-Cordon Bleu mit Kartoffel-
Rucola Salat und Zitrone
a,c,i,j

Pasta „Carbonara Art“, mit Speck,
Zwiebeln, Erbsen und Sahne
a,c,g

Paella, spanische Reispfanne mit
Hühnchen, Meeresfrüchten, Garnele
und Gemüse
b,d,f,h,i,

Vietnamesischen Chicken, mit
Asiagemüse, Zitronengras und
Duftreis
e,f,h,i,j,k

Piccata Milanese vom Hähnchen, mit
Tomaten-Pasta
a,c,g

Pizza



Pizza Margherita a,g 7,95

Pizza Verdure a,g 9,25
Artischocken, Pilze, Paprika & Oliven

Pizza Quattro Formaggi a,g,5 9,45
Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola
& Emmentaler

Pizza Diavola a,g 9,95
Pikante Salami, Peperoni, & Zwiebeln

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menu 06.02. — 10.02.2023

Tagessuppe

Curry- Gemüsesuppe f

Tomaten Kokos-Suppe i

Blumenkohlsuppe g

Linsen Dahl Suppe i

Freitag Donnerstag Mittwoch Dienstag Montag

Deklariierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1-Farbstoff	d-Fisch
2-Geschmacksverstärker	e-Erdnüsse
3-geschwefelt	f-Sojabohne
4-geschwärzt	g-Milch
5-mit Phosphat	h-Schalenfrüchte
6-Milcheiweiß (Fleisch)	i-Sellerie
7-koffeinhaltig	j-Senf
8-Chininhaltig	k-Sesam
9-mit Süßungsmittel	l-Schwefeldioxid
a-Gluten	m- Lupine
b-krebstiere	n--Weichtiere
c-Eier	

Declarable additives and allergens

1 dye	d fish
2 flavor enhancers	e peanuts
3 sulphurized	f soy
4 blackened	g milk
5 with phosphate	h nuts
6 milk protein (meat)	I celery
7 contains caffeine	J mustard
8 contains quinine	k sesame
9 with sweetener	L sulfur dioxide
a gluten	m lupine
b crustaceans	n molluscs
c eggs	