

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe / Eintopf 2,80 €	Spargelcremesuppe (G)	Vegane Kürbissuppe (F, I)	Germknödel (A, C, G) mit Vanillesoße (G)		
Vegetarisches Menü 4,30 €	Geröstete Blumenkohlröschen (A,G) mit Sauce Hollandaise (C, G, I) und Bio-Petersilienkartoffeln* Beilagen Salat (lt. Aushang)	Gebratene Drillinge mit hausgemachter Aioli (C, G, F) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Gemüsetortellini (A, F, I) mit Sauce al Arrabiata (I) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Feiertag	Heute haben wir unsere Kantine leider geschlossen.
Hauptmenü 1 5,00 €	Gebratene Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahnesauce (G) mit Bio-Reis* und Erbsen-Möhrengemüse (G)	Pulled Pork vom Bio-Schwein*(J) mit BBQ-Soße und Pommes (A) Cole Slaw (C, I, G, F)	Gemüsetortellini (A, F, I) mit Bolognese Soße vom Bio-Rind* (I) Beilagen Salat (lt. Aushang)		
Beilagen / Beilagen Salat 1,10 €	Bio-Reis* Erbsen-Möhrengemüse (G)	Pommes (A) Cole Slaw (C, I, G, F)	Beilagen Salat (lt. Aushang)		
Gutes von Gestern	Mit diesem Tellergericht leistet unsere Küche einen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit und zaubert ein Menü mit den Speisen vom Vortag.				
In der Kühltheke	Stehen täglich verschiedene Desserts (1,00 €) und ein reichhaltiges Salatbuffet für Sie zur Auswahl.				
Die Kantine hat wochentags von 12.30 Uhr bis 14.00 Uhr für Sie geöffnet. Externe Gäste zahlen einen Aufschlag von 30 % auf den Mitarbeiterpreis.					
A= Gluten	B=Krebstiere	C=Hühnerei	D=Fisch	E = Erdnüsse	F=Soja
G= Milch und Lactose	H = Schalenfrüchte	I = Sellerie	J = Senf	K = Schwefeldioxid	L = Lupine
M = Sesam	N= Weichtiere				
Benötigen Sie nähere Informationen zu Zusatz oder Inhaltsstoffen? Sprechen Sie uns gerne an.					
Trotz größtmöglicher Sorgfalt im Küchenprozess, können Kreuzkontaminationen leider nicht hundertprozentig ausgeschlossen werden. Wir bitten dieses zu beachten und zu Entschuldigen. Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003.					
vegetarisch      vegan					