

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe / Eintopf 2,80 €	Veganes Chili-Sin-Carne (F, I, H)	Minestrone (A, I)	Vegane Blumenkohlcremesuppe (F, I)	Germknödel mit Vanillesauce (A, C, G)	
Vegetarisches Menü 4,30 €	Waldpilzrisotto (C, G, I) mit geschmolzenen Kirschtomaten und Beilagen Salat (lt. Aushang)	Gebatene Schmorkartoffeln mit hausgemachter Aioli (G, J) und Beilagen Salat (lt. Aushang)	Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit Sauce Bechamel und Käse gratiniert (A, G, I) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Bunte Bulgur-Gemüsepfanne (A, I, H) mit Feta-Joghurt-Dip (G, J, I) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Kirschkaffnenkuchen (A, C, G) mit Vanille-Quark (G)
Hauptmenü 1 5,00 €	Hähnchengyros mit Zaziki (G,J) dazu Pommes (A) und Krautsalat (Süßungsmittel)	Saftig gegarter Putenbraten mit Bratensoße (G,J) dazu Rahmwirsing (G) und Kartoffelklöße (A,C)	Lasagne Bolognese vom Bio-Rind* (A, G, I) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Schweinegeschnetztes vom Bio-Schwein* in Gurken-Senfsauce (G, I, J) mit Bio-Reis* und Rote-Bete-Salat (J)	Rotes Fischcurry mit Garnelen und Kokosmilch (A, B, D, I, F) mit Bio-Reis* Beilagen Salat (lt. Aushang)
Beilagen / Beilagen Salat 1,10 €	Pommes (A) Krautsalat (Süßungsmittel) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Rahmwirsing (G) Kartoffelklöße (A,C) Beilagen Salat (lt. Aushang)	Beilagen Salat (lt. Aushang)	Bio-Reis* Rote-Bete-Salat (J)	Bio-Reis*
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					