

Speisekarte Refektorium

29.09.2025 - 02.10.2025



<p>Montag</p> <p>Tagessuppe (G,A) ♦♦♦ Mini-Kartoffelknödel mit Champignonsauce (A,A1,G,L)</p> <p>Vegetarisch </p> <p>Reis-Kürbis-Pfanne</p> <p>Vegan & Glutenfrei </p> <p>Tagesdessert (G,A)</p>	<p>Dienstag</p> <p>kleiner Salatteller ♦♦♦ Bratwurstschnecke / Apfelrotkohl/ Rosmarinkartoffeln (A,A1,L,G)</p> <p>Schwein </p> <p>Bratwurst/ Apfelrotkohl Rosmarinkartoffeln (A,A1,)</p> <p>Vegan </p> <p>Tagesdessert (G,A)</p>
<p>Mittwoch</p> <p>kleiner Salatteller ♦♦♦ Spaghetti " Bolognese " mit Rinderhackfleischsauce/Parmesankäse (A,A1)</p> <p>Rind </p> <p>Vollkorn-Spaghetti mit Zucchini-Tomatensauce (A,A1)</p> <p>Vegan </p> <p>Tagesdessert (G,A)</p>	<p>Donnerstag</p> <p>kleiner Salatteller ♦♦♦ Flammkuchen mit Gemüse & Käse(A,A1)</p> <p>Vegetarisch </p> <p>Chili Sin Carne (mit Linsen) dazu Reis</p> <p>Vegan & Glutenfrei </p> <p>Tagesdessert (G,A)</p>



Allergene & Zusatzstoffe

A	Gluten	1	mit Farbstoff
A 1	Weizen	2	mit Konservierungsstoff
A2	Roggen	3	mit Antioxidationsmittel
A3	Gerste	4	mit Geschmacksverstärker
A4	Hafer	5	geschwefelt
A5	Dinkel	6	geschwärzt
A6	Kamut	7	gewachst
H	Nüsse	8	mit Phosphat
B	Krebstiere	9	mit Süßungsmitteln
C	Eier	10	Phenylalaninquelle
D	Fische	11	kann abführend wirken
F	Soja		
G	Milch		
L	Sellerie		
M	Senf		
N	Sesam		
O	Schwefel		
P	Lupine		
W	Weichtiere		

Wir wünschen Ihnen / Euch einen guten Appetit!

Tagessuppe als Tellerportion: 4,50 €

Vegetarische Hauptspeise: 7,00 € | Hauptspeise mit Fleisch oder Fisch: 8,00 €

Dessert: 2,00 €, 1 Stück Kuchen 2,50€

Änderungen vorbehalten.