



Chief's Catering

KANTINE
M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11:30 bis 13:30 Uhr



Speisenplan vom

20.06.2022

bis

24.06.2022

KW 25

Gericht	Preis	Mo 20.06.2022	Di 21.06.2022	Mi 22.06.2022	Do 23.06.2022	Fr 24.06.2022
Eintopf (Tasse)			Nudelsuppe (a1,c,g,i,j)		Basilikumrahm Suppe (g)	
Eintopf Terrine			Nudelsuppe (a1,c,g,i,j)		Basilikumrahm Suppe (g)	
Vegetarisch		Gemüse Paella (i)	Waldpilzragout mit Spätzle (a1,c,g,i)	Süßkartoffelpfanne (i)	Kartoffel Gemüse Auflauf (a1,c,g,i)	Backkartoffeln mit mediterranem Gemüse (i)
Gericht I		Pastagericht	Pastagericht	Pastagericht	Pastagericht	Pastagericht
Gericht II		Asia Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis (a1,c,g,i)	Rinderragout mit Spätzle (a1,c,g,i,j)	Leberkäse mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,c,g,i,j)	Hackbraten mit Rotkohl und Gratin (a1,c,g,i,j)	Nackensteak mit Backkartoffeln und mediterranem Gemüse (i)
Dessert		Obstsalat	Orangenmousse (g)	Waldfruchtpudding (c,g)	Straciatellacreme (a1,c,g)	Dessertauswahl
Kl. Salat		Nachschlag 1,50 €				

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff - 2) mit Farbstoff - 3) geschwefelt - 4) geschwärzt - 5) mit Antioxidationsmittel - 6) mit Süßungsmittel - 7) enthält eine Phenylalaninquelle - 8) mit Geschmacksverstärker - 9) mit Phosphat - 10) mit Emulgator - 11) mit Verdickungsmittel - 12) mit Geliermittel - 13) mit Stabilisator - 14) mit Säuerungsmittel - 15) mit Säureregulator - 16) mit Trennmittel - 17) mit modifizierter Stärke - 18) mit Backtriebmittel - 19) mit Schaumverhüter - 20) mit Überzugsmittel - 21) mit Schmelzsatz - 22) mit Mehlbehandlungsmittel - 23) mit Festigungsmittel - 24) mit Feuchthaltemittel - 25) mit Füllstoff - 26) mit Treibgas

Stoffe die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen
g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeloxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

SPINNIKARTE