















KW 07: vom 10.02. bis 13.02.20

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>MENÜ 1 Klassisch</p> <p>3,50 €</p>	<p>Currywurst vom Geflügel mit Wedges und Salatbar a, e, 3, 8</p> <p> Trauben</p>	<p>Frikadelle vom Geflügel mit Bratensoße, Rotkohl und Schupfnudeln a</p> <p> Joghurtdessert f</p>	<p>Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und Salatbar f</p> <p> Obst der Saison</p>	<p>Seelachsfilet paniert mit Buchstaben Kartoffeln und Möhrengemüse in Rahmsoße a, b, f</p> <p> Vanillepudding f</p>	<p>Mensa geschlossen</p>
<p>MENÜ 2 Salatbar</p> <p>3,50 €</p>	<p>Verschiedene gemischte Salate vom Buffet und vegetarische Beilage</p> <p> Trauben</p>	<p>Penne Nudeln in Kräuter-Sahnesoße und gemischter Salat</p> <p>a, f  Joghurtdessert f</p>	<p>Verschiedene gemischte Salate vom Buffet und vegetarische Beilage</p> <p> Obst der Saison</p>	<p>Verschiedene gemischte Salate vom Buffet und vegetarische Beilage</p> <p> Vanillepudding f</p>	<p>Mensa geschlossen</p>
<p>MENÜ 3 Aktionsgericht</p> <p>3,50 €</p>	<p><u>Eintopf Tag</u> Hausgemachter Erbseneintopf mit Geflügelbockwurst h, e, 3</p> <p> Trauben</p>	<p>Penne Nudeln in Kräuter-Sahnesoße und Salatbar</p> <p>a, f  Joghurtdessert f</p>	<p><u>Veggie Tag</u> Blätterteigtasche mit Pilzen gefüllt an Rahmsoße, Gnocchi und Salatbar a, f, i, e</p> <p> Obst der Saison</p>	<p><u>Pasta Tag</u> Spaghetti mit Bolognese Sauce vom Rind und Salatbar a</p> <p> Vanillepudding f</p>	<p>Mensa geschlossen</p>