Pressehaus Kantine Speiseplan KW 48 (23. – 27.11.)

KROLL
CREATIVE CATERING

Salatbar – frische Auswahl an Blatt- & Rohkostsalaten, pro 100g	1,30 €
Antipasti / Feinkostsalate, pro 100g	2,10 €
Tagessuppe	1,50 €

Montag

Tortellini a1 | Karotten | Erbsen | Kürbissauce g	5,50 €
Putengulasch g | Paprika | Reis	6,00 €

Dienstag

Kartoffel-Kürbis-Gratin gi | geröstete Kürbiskerne	5,50 €
Spaghetti a1 | Bolognese i (Schwein/Rind) | Hartkäse g	6,00 €

Mittwoch

Gnocchi a1c | mediterranes Gemüse | Tomatensauce | Käse g	5,50 €
Hühnerbrust Hawaii, überbacken g | Ananas | Currysauce g | Reis	6,00 €

Donnerstag

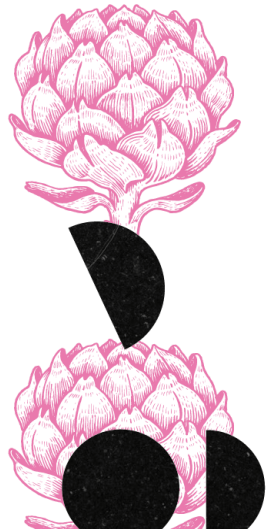
Gebackener Hirtenkäse acg | Ratatouille-Gemüse	5,50 €
Köttbullar a1cg | Rahmsauce g | Salzkartoffeln	6,00 €

Freitag

Gemüselasagne a1g	5,50 €
Indisches Fisch-Curry dg | Gemüse | Basmatireis	6,00 €

Dessert – täglich wechselnd	1,50 €
Kuchen	2,90 €





Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen (wie Dinkel), 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer oder Hybridstämme) b: Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch, Milchprodukte h: Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Hasel-, 3 Wal-, 4 Kaschu-, 5 Pecan-, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia- und Queenslandnuss) i: Sellerie j: Senf k: Sesamsamen l: Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10 ml/l) m: Lupinen n: Weichtiere