

Speiseplan

TH Georg Agricola
12.–16.11.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pfannen-gericht	Gnocchi mit buntem Gemüse VG,a,2,3	Knöpfele mit Kasseler und grünen Bohnen S,a,c,2,3,8	Currywurstpfanne mit Brötchen G,g,i,j,2,8	Bami Goreng (gebratene Nudeln mit Geflügelfleisch und Gemüse) G,a,c,f	Gemüselasagne V,a,g,i
Essen 1	Frische Bratwurstschnecke mit Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Brokkoli mit Mandeln S,g,h,i,j,3	Hähnchenbrust nach Art "Tandoori" mit Minzjoghurt dazu Couscous und Mischsalat G,a,g,j,1,2	Putengeschnetzeltes nach "Gyros Art" mit Aioli Dip dazu Basmatireis und Cole Slaw Salat G,c,f,g,j	Schweineschnitzel nach Art "Cordon Bleu" mit Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Vollkorn Kräuter Reis S,a,c,f,g,2,3,7,8	Alaska Polardorschfilet mit Kräuter-Sauerrahmsauce dazu Petersilien Kartoffeln und "Leipziger Allerlei" MF,a,d,g,3
Vegetarisches Gericht	Spätzle-Spinat-Gratin mit Mischsalat V,a,c,g	Karotteneintopf mit Baguette oder Geflügelbockwurst G,a,i,2,3,8	Nudelpfanne mit Pilzen und Gemüse VG,a,i	Pikanter Graupeneintopf mit Baguette VG,a,i,2	Gemüse Auflauf mit Mischsalat V,c,g,i

(A) mit Alkohol, (G) mit Geflügel, (H) Halal, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (MF) mit Fisch, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere Weitere Angaben: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) koffeinhaltig, 13) chininhaltig.