



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 38

KANTINE

MONTAG 19.09.2022	DIENSTAG 20.09.2022	MITTWOCH 21.09.2022	DONNERSTAG 22.09.2022	FREITAG 23.09.2022
<p>Vollkost Hähnchensteak Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und Kartoffel-Wedges 7 A, B, G</p> <p>Vegetarisch Panierter Kohlrabi Panierte Kohlrabischeiben mit Kartoffelpüree und Pesto 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Salat mit Rösti Gemischter Salat mit Kartoffelröstitalern A, B</p> <p>Dessert Apfelstrudel Feiner Apfelstudel mit Vanillesoße 7 A, B, G, H</p>	<p>Suppe vegetarisch Tomatensuppe Tomatensuppe mit Croutons 7 A, B, G</p> <p>Vollkost Spaghetti Carbonara Spaghetti mit feiner Schinken-Sahne-Soße 3, 4, 7, 14 A, B, G</p> <p>Vegetarisch Semmelknödel Semmelknödel mit Gemüse-Sahnesoße und Kräutern 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Salat mit Fischstäbchen Gemischter Salat mit panierten Fischstäbchen 7 A, B, D, G</p> <p>Dessert Obstsalat Frisches Obst der Saison</p>	<p>Vollkost Linsen mit Spätzle Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und einem Paar Saitenwürstle (Pute) 3, 4, 14 A, B, I</p> <p>Vegetarisch Reis-Pilzpfanne Pikantes Reisgericht mit Zwiebeln, Gemüse und Tomatensoße</p> <p>Großer Salat Camembert auf Salat Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 7 A, B, G, I</p> <p>Dessert Nusspudding Pudding mit Haselnussgeschmack 7 G, H</p>	<p>Suppe Nudelsuppe Rinderbrühe m. Suppenudeln 7 A, B, G, I</p> <p>Vollkost Paniertes Schnitzel Paniertes Schnitzel (Schwein) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 7 A, B, G, I</p> <p>Vegetarisch Kässpätzle Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln - dazu Rohkostsalate 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Salat mit Calamari Gemischter Salat mit frittierten Tintenfischringen A, B,, D, G</p> <p>Dessert Fruchtjoghurt Joghurt mit Früchten 7 G</p>	<p>Vollkost Putenrahmgeschnetzeltes Zartes Geschnetzeltes von der Pute in Rahmsoße, dazu Gemüserais 7 G</p> <p>Vegetarisch Reisbällchen Reisbällchen paniert mit Kräuter dip und Rohkostsalat 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Salat mit Champignons Gemischter Salat mit gebratenen Champignons I</p> <p>Dessert Süße Stücke Süße Stücke mit Füllung 7 A, B, G, H</p>

ZUSATZSTOFFE: (1) mit Farbstoff - (2) mit Konservierungsstoff - (3) mit Phosphat - (4) mit Antioxidationsmittel - (5) mit Geschmacksverstärker - (6) geschwefelt - (7) mit Milcheiweiß - (8) koffeinhaltig - (9) chininhaltig - (10) mit Süßungsmittel - (11) enthält eine Phenylalanylquelle - (12) gewachst - (13) mit Taurin - (14) mit Nitritpökelsalz || ALLERGENE: (A) Glutenhaltiges Getreide - (B) Eier und Eiprodukte - (C) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - (D) Fisch und Fischereierzeugnisse - (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - (F) Soja und Sojaerzeugnisse - (G) Milch und Milchzeugnisse - (H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse etc.) - (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (K) - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse - (L) Schwefeldioxid und Sulfit - (M)

Senf und Senferzeugnisse - (N) Sesam und Sesamerzeugnisse - (O) Lupine und Lupinerzeugnisse