



# Speiseplan Lehrbauhof

Woche vom 13.05.2024 bis 17.05.2024

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

**Betriebskantine im Lehrbauhof**  
 Pächter: Sebastian Wolschke  
 Werner-Seelenbinder-Str-24 \* 1983 Großbränschen  
 Tel.: 035753 - 691115  
 info@s-treff.com

**Inhaber: Sebastian Wolschke**  
 Hafestraße 4  
 01983 Großbränschen

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 13.05.24	Cordon bleu vom Schwein mit Buttergemüse & Kartoffeln  6,90 €	Brühereis, Dessert  5,50 €
<b>Dienstag</b> 14.05.24	Chili con Carne mit Reis oder Brötchen  6,50 €	1 Germknödel mit Vanillesoße  5,50 €
<b>Mittwoch</b> 15.05.24	Saure Eier mit Kartoffeln & Rote Bete  6,00 €	Backfisch mit Senfsoße, Kartoffeln & Rote Bete  6,90 €
<b>Donnerstag</b> 16.05.24	Hähnchenschenkel mit Rotkohl & Kartoffeln  6,90 €	Zucchinischiffchen mit gemischtem Salat  6,00 €
<b>Freitag</b> 17.05.24	Jägerschnitzel mit Tomatensoße & Nudeln  6,90 €	

<p><b>Zusatzstoffe:</b> 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-mit Phosphat 6-mit Süßungsmittel(n) 7-geschwefelt 8-gewachst 9-geschwärzt 10-coffeeinhaltig 11-chininhaltig 12-enthält eine Phenylalaninquelle 13-mit Nitropökelsatz und Nitrat</p> <p><b>Allergene:</b> z-Glutenhaltiges Getreide u. daraus herg. Erz.*1 a1-Wärsen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer a5-Dinkel a6-Kamut b-Krebstiere*2 c-Eier*2 d-Fisch*2 e-Erdnüsse*2 f-Sgg*2 g-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*2 h-Schalenfrüchte/Nüsse*3 h1-Haselnüsse h2-Walnüsse h3-Kaschnüsse h4-Mandeln h5-Pekannüsse h6-Paranüsse h7-Macadamianüsse h8-Pistazien f-Sellerie*2 j-Senf*2 k-Sesamsamen*2 l-Schwefeldioxid</p> <p>*1Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, *2 u. daraus gew. Erz., *3 Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenlandnüsse sowie Mandeln und Pistazien</p>	
---	--

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 09:00 Uhr bis 13:30 Uhr

Küchenschluss 14:00 Uhr

<p>Nährwerte werden pro Portion ausgewiesen. Bei zwei Beilagen: Kennzeichnung der Hauptbeilagen (kcal bzw. Allergene/Zusatzstoffe). Angaben zu den Alternativbeilagen finden Sie im Aushang bzw. auf unserer Website. Wir können nicht zu 100% ausschließen, dass Spuren von anderen Allergenen ungewollt in den Zubereitungsprozess anderer Speisen gelangen.</p>	<p><b>Symbole im Speiseplan:</b></p> <p>Vegetarisch:  Knoblauch:  Alkohol: </p>
--	---