



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
 Hafenstraße 4
 01983 Großbränschen

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

<p>Zusatzstoffe: 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 Nitropökalsatz und Nitrat</p> <p>Allergene: a-Glutenhaltiges Getreide u. daraus herg. Erz.*1 a1-Wäzzen a2-Rögggen 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 i-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>Symbole im Speiseplan:</p> <p>Vegetarisch: Knoblauch: Alkohol: </p>
--	---