

# Cafete im LIS

## Speiseplan

Woche vom 15.04. - 19.04.2024

	Menü 1	Veggie	Dessert
<b>Montag</b> 15.04.2024	Bunte Gabelspaghetti (a <sup>1</sup> ) mit Lachs-Sahne-Soße (i,d,g) und gemischtem Salat	Bunte Gabelspaghetti (a <sup>1</sup> ) mit Tomatensoße und gemischtem Salat	Obst (16)
<b>Dienstag</b> 16.04.2024	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen (a <sup>1</sup> ,c,g) und Rindfleischbällchen (i,j), dazu Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Kartoffelcremessuppe mit Baguette	Stracciatella Quark (g)
<b>Mittwoch</b> 17.04.2024	Spargel-Quiche mit Ruccola (a <sup>1</sup> ,c,g)	↔	Obst (16)
<b>Donnerstag</b> 18.04.2024	Couscous (a <sup>1</sup> ) mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und Hähnchenbrustfilet	Couscous (a <sup>1</sup> ) mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und Balkankäse (g)	Vanillejoghurt (g)
<b>Freitag</b> 19.04.2024	Pizza Hawaii (a <sup>1</sup> ,g,1,2) mit gemischtem Salat	Gemüsepizza (a <sup>1</sup> ,g,1,2) mit Tomatensalat	Obst (16)

Änderungen vorbehalten!

★ **Als ständige Auswahl bieten wir:**  
**„Gemüesticks oder frisches Obst“** ★

**Je nach Saison und Verfügbarkeit setzen wir Lebensmittel aus nachhaltigem Anbau und angemessenem Tierwohl von zertifizierten Lieferanten ein.**

Zusatzstoffe (Zahlen in Klammern) - und Allergenkennzeichnung (Buchstaben in Klammern) entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Mit \* versehene Informationen entnehmen Sie bitte dem Aufsteller und dem Aushang.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Informationen benötigen.