

Kantine in der Gewerbe Akademie Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs



07.04.- 11. April 2025

Täglich wechselndes Aktionsmenü

Aktionsmenü* 6,50 €

Montag	
Sojageschnetzeltes* in Paprikarahmsoße, dazu Eierteigwaren ^{A,E,G,G1,J,M}	6,50€
Hausgemachte Lasagne "Bolognese"* mit reinem Rinderhackfleisch, im	6,50€
Ofen überbacken ^{A,E,G,G1,M}	
Dienstag	
Veggie-Bällchen* in Röstgemüsesoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis ^{E,G,G1,G4}	6,50 €
Rindfleisch "Asia"* Rindfleischstreifen mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln ^{A,B,E,G,G1,J}	6,50€
Mittwoch	
	6 50 6
Bio-Gemüseravioli"* dazu fruchtige Tomatensoße ^{A,G,G1,J}	6,50€
"Unser Klassiker" Badisches Ochsenfleisch* in Meerrettichsoße, dazu	6,50€
Schnittlauchkartoffeln ^{A,E,G,G1,I,M}	
Donnerstag	
Champignon-Reispfanne* mit knackigem Gemüse und	6,50€
Steinchampignons, dazu eine Kressesoße ^{G,G1,M}	
Hähnchensteak "natur"* in Geflügelsoße, dazu Bio-Karottengemüse,	6,50€
dazu haugemachtes Kartoffelpüree ^{A,E,G,G1,M}	
Freitag	
Veganes Chili sin Carne con Bulgur* mit Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Baguettebrötchen ^{G,G1,G2,G3}	6,50€
Ein Wildlachssteak* in Zitronensoße, dazu Petersilienkartoffeln ^{A,E,F,G,G1,J,M}	6,50€
·	

*Tagesmenü; Vegetarisches Menü

1=Farbstoff; 2=mit Koservierungsstoffen; 3=mit Geschmacksverstärkern; 4=mit Antioxidationsmitteln; 5=geschwefelt; 6=geschwarzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmittel; 10=enthält eine Phenylalamin-Quelle; 13=Coffeinhaltig A = Sellerie, B = Senf, C = Sessen, D = Erfolisses, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. Druckfehler und Irrtümer, sowie Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht! Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang an der Kasse, den Hinweistafeln an der Ausgabe oder fragen Sie unsere Mitarbeiter