

Kantine in der Gewerbe Akademie Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs



20.10.- 24. Oktober 2025

Täglich wechselndes Aktionsmenü

Aktionsmenü* 6,50 €

Montag	
Cevapcici* in Röstgemüsesoße, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree ^{A,E,G,G1,M}	6,50€
•	
Hausgemachte Wildfrikadelle* mit würziger Wacholdersoße, dazu	6,50€
Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree ^{A,B,E,G,G1,G2,G3,JM}	
Dienstag	
Eine Portion Reibekuchen* mit einem Lauch-Champignon-Ragout ^{E,G,G1,G4,M}	6,50€
Putenragout* mit Bio-Erbsen und Langkornreis ^{E,G,G1}	6,50€
Mittwoch	•
3 Eierpfannkuchen* mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese ^{A,E,G,G1,M}	6,50€
Paniertes Seelachsfilet* mit Remouladensoße ⁹ , dazu	6,50€
Dampfkartoffeln ^{B,E,F,G,G1,M}	
Donnerstag	
Eine vegetarische Frühlingsrolle* mit asiatischem Gemüse gefüllt, dazu	6,50€
Sojasoße und Eier-Reis (Langkornreis mit Eierflocken) ^{A,B,E,G,G1,J,M}	,
Ein Hähnchenbrustfilet* in Geflügelrahmsoße, dazu Teigwaren ^{A,E,G,G1,M}	6,50€
Freitag	
Bandnudeln* mit frischem Kürbis und Pfifferlingen, dazu eine	6,50€
Gorgonzola-Walnusssoße ^{E,G,G1,H,H3,M}	
Bayrischer Biergulasch* mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbiersoße, dazu 3	6,50€
Serviettenknödel ^{E,G,G1,J}	

*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 = Sessam, D = Erfnüsse, E = Eiter, F = Sich, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Rogen, G2