









Speisenangebot Liebigschule Gießen



	Montag	<i>Euro</i>	Dienstag	<i>Euro</i>	Mittwoch	<i>Euro</i>	Donnerstag	<i>Euro</i>	Freitag	<i>Euro</i>
KW 13	27.03.23		28.03.23		29.03.23		30.03.23		31.03.23	
Snacks	<i>Siehe Aushang</i>		<i>Siehe Aushang</i>		<i>Siehe Aushang</i>		<i>Siehe Aushang</i>		<i>Siehe Aushang</i>	
Menü 1	 <i>Buntes Nudel-Gemüsegratin mit Käse-Kräutersoße A,G,I,E</i>	4,50	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse 5,A,E	4,50	 <i>Gefüllte Kartoffeltaschen mit Sommergemüse und Tomatendip 3,8,G,A,E</i>	4,50	<i>Hühner Nudel Suppeneintopf, dazu Brötchen 5,A,E,H,I</i>	4,50	<i>Keine Nachmittagsbetreuung</i>	
Menü 2 Vegetarisch	 <i>Buntes Nudel-Gemüsegratin mit Käse-Kräutersoße A,G,I,E</i>	4,50	Spaghetti mit Tomatensoße, dazu Reibekäse A,5,E 	4,50	 <i>Gefüllte Kartoffeltaschen mit Sommergemüse und Tomatendip 3,8,G,A,E</i>	4,50	<i>Gemüse-Nudeleintopf, dazu Brötchen A,E,H,I</i> 	4,50	<i>Keine Nachmittagsbetreuung</i>	
Dessert	<i>Dessert</i>		<i>Dessert</i>		<i>Dessert</i>		<i>Dessert</i>		<i>Dessert</i>	

 **Dieses Gericht ist Vegetarisch** **Das Cafeteriateam wünscht guten Appetit.** **Änderungen vorbehalten**

Die Kennzahlen beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die im Aushang erläutert sind. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Herr Heinrich, Küchenleiter, gerne zur Verfügung.

Zusatzstoffe: 1mit Konservierungsstoff,2 mit Farbstoff,3 mit Antioxidationsmittel,4 mit Geschmacksverstärker,5 mit Phosphat,6mit Süßungsmittel,7enthält eine Phenylalaninquelle,8 geschwefelt,

9 geschwärzt,10 gewachst,11 Koffeinhaltig,12 Chininhaltig,13 Alkohol

enthält Allergene: **A=** Glutenhaltiges Getreide, **B=** Krebstiere, **C=** Eier, **D=** Fisch, **E=** Erdnüsse, **F=** Soja, **G=** Milch(einschließlich Laktose), **H=** Schalenfrüchte, **I=** Sellerie,

J= Senf, **K=** Sesamsamen, **L=** Schwefeldioxid und Sulphite, **M=** Lupinen, **N=** Weichtiere