



	Montag 08.07.2019	Dienstag 09.07.2019	Mittwoch 10.07.2019	Donnerstag 11.07.2019	Freitag 12.07.2019
Vegetarisch Menü	Nudelaufguss in Tomatensoße mit Käse überbacken 3,9 / A,G 3,50 €	Nasi Goreng - Reis mit Gemüse und Süß-Sauer-Soße ... / H 3,50 €	Gemüse-Spaghetti-Pfanne mit Tomatensoße und Parmesankäse 3,9 / A(Weizen),G 3,50 €	Pellkartoffeln mit Kräuterquark an buntem Salat 9 / G 3,50 €	Risotto mit Pilzen und Tomatensalat 3,9 / G 3,50 €
Menü 2	Putengeschnetzeltes "Tiroler Art" mit Mischgemüse und Spätzle 9,10 / A,C,G 4,50 €	Kräuter-Krustenbraten mit Sommergemüse und Serviettenknödeln 2,6,7,9 / A,C,G 4,50 €	Paprikarahmschnitzel (Hähnchen) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 9,10 / A(Weizen),C,G 4,50 €	Drehspieß vom Hähnchen mit Tzatziki, Krautsalat und Pommes frites 7,9,10 / A(Weizen),G,I,J,Rauch 4,50 €	Knusperfisch-Filet mit Remoulade, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 9 / A,C,D,G 4,50 €
Menü 3	gebackener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 9 / C,G 4,00 €	Möhren mit Kartoffeln untereinander und Geflügelbratwurst 2,6,7,9,10 / G 4,00 €	Gemüse in Currycreme mit Frikadelle und Reis 9 / A(Weizen),C,G 4,00 €	Lasagne al forno (Rinderhack) mit Creme fraiche und Käse 3,9,12 / A(Weizen),G 4,00 €	hausgemachter Nudelsalat mit Bockwurst 2,6,7,9 / A(Weizen),C,G 3,50 €
Salatangebot	Salatteller mit Thunfisch 9 / A(Weizen),C,D,G, 3,20 €	bunter Salat mit Hähnchenbrust, gebratene Zwiebel und Vollkornbrot 3,9,10 / A(Weizen),C,G 3,20 €	Bauernsalat mit Kartoffel, Bacon, Zwiebel und Fetakäse 2,3,6,7,9 / A(Weizen),C,G 3,20 €	Fitness - Salatteller mit gek. Schinken und Ei 2,3,6,7,9 / A(Weizen),C,G 3,20 €	gemischter Salatteller mit Hackbällchen und gebratenen Zwiebeln 9 / A(Weizen),C,G 3,20 €

Änderungen vorbehalten.
Zusatzstoffe und Allergene sind entsprechend gekennzeichnet.

Für Anregungen und Wünsche sprechen Sie uns bitte an.
Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 11h00 - 14h00

Sa. / So. / Feiertags: geschlossen

Ihr Kantinenservice FLUM

Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	4 mit Süßungsmittel	7 mit Geschmacksverstärker	10 mit Geflügelfleisch
2 mit Konservierungsstoffen	5 enthält Phenylalaninquelle	8 geschwärzt	11 koffeinhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Antioxidationsanteilen	9 mit Milcheiweiß	12 Rindfleisch

Allergen-Kennzeichnung: *

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen(Dinkel&Khorasa), Roggen, Gerste, Hafer)	D Fisch	G Milch	J Senf	M Lupinen
B Krebstiere	E Erdnüsse	H Schalenfrüchte	K Sesamsamen	N Weichtiere
C Eier	F Soja	I Sellerie	L Schwefeloxid bzw. Sulfite	

* Die EU-Richtlinie 2003/89 regelt die Deklaration von 12 wichtigen Allergenen, die unabhängig von der Menge, ab dem 25. November 2005 bei verpackten Lebensmitteln vollständig gekennzeichnet werden müssen. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass auch „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden müssen.