

# Kantine "Hotel am Studio" 22.07.-26.07.2024 - Woche 1



von 11:00 bis 13:30 Uhr



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptspeise I</b>			<p>Geschmorte Kohlroulade gefüllt mit Schweinehackfleisch, in Speck-Zwiebel-Sauce. und Parisienne Kartoffeln, gekocht. 1, 3, c, d, h</p> <p style="text-align: right;"><b>6 €</b></p>	<p>Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce kleine Hähnchenwürfel in Joghurt-Limetten-Sauce, mit Blumenkohl, Kürbis, Zucchini, Tomaten und Fenc und Basmatireis saftig gegart. 2, d</p> <p style="text-align: right;"><b>6 €</b></p>	<p>Tortelloni mit Ricotta und Spinat, al dente gekocht. und Pastasauce Gorgonzola Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto. a, c, d, g</p> <p style="text-align: right;"><b>5 €</b></p>
<b>Hauptspeise II</b>			<p>Gemüsecurry aus Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl, mit Tofu und Basmatireis. d, i</p> <p style="text-align: right;"><b>5 €</b></p>	<p>Rinderbraten in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.</p> <p style="text-align: right;"><b>6 €</b></p>	<p>Gemüsepfanne nach provenzalischer Art mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika dazu Nudeln</p> <p style="text-align: right;"><b>5 €</b></p>
<b>Dessert</b>			<p>Choco-Tartelettes a, b, d, e, g, h</p>	<p>Kuchenauswahl a, c, d, f, h</p>	<p>Choco-Tartelettes a, b, d, e, g, h</p>

**Zusätze:** 1: mit Antioxidationsmittel, 2: mit Farbstoff, 3: mit Konservierungsstoff

**Allergene:** a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), d: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (Pistazien), f: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), g: Sellerie und Erzeugnisse daraus, h: Senf und Erzeugnisse daraus, i: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Der Preis pro Tag gilt für 1 Hauptspeise inklusive Dessert. Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und inklusive Service.