

Herzlich Willkommen in der Cafeteria CPFS des MPI

Speiseplan vom 24.06.2019 – 28.06.2019

	Montag 24.06.	Dienstag 25.06.	Mittwoch 26.06.	Donnerstag 27.06.	Freitag 28.06.
Suppe	Tomatencremesuppe (VT)(7,h) 3,50 € groß / 2,00 € klein	Louisiana Hot pot, Süßkartoffeleintopf(VG) 3,50 € groß / 2,00 € klein	Linsendaal (VG) 3,50 € groß / 2,00 € klein	Geeiste Tomatencremesuppe (VT)(7,h) 3,50 € groß / 2,00 € klein	Geeiste Gurkensuppe (VT)(7,h) 3,50 € groß / 2,00 € klein
Pasta Gericht	Penne mit Spinat- Gorgonzolasoße (VT)(1,7,9,) 4,50 €	Nudelauflauf mit Jagdwurst und Gemüse (1,7,9,h) 4,50 €	Lauwarmer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan(VT(1,7,9,h) 4,50 €	Mediterrane Gnocchipfanne mit Hirtenkäse (VT(1,7,9,h) 4,50 €	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse (1,7,9,h) 4,50 €
Hauptgericht 1	Spätzlepfanne mit Champignons, Bohnen und Schweinefleisch(1,3,7,9,h) 4,50 €	Kräuterquark, Leberwurst, Butter, Kartoffeln (7,9,h) 4,50 €	Heringshappen in Rote Beeteschnitz, Kartoffeln (4,7,h) 4,50 €	Glasnudelsalat mit Hähnchensatè (9) 4,50 €	Rindfleischcurry mit Duftreis 4,50
Hauptgericht 2	Gefüllte Paprikaschote, Tomatenreis (1,3,7,9,h) 5,00 €	Bauernsülze, Remouladensoße, Salat, Bratkartoffeln(7,9,h) 5,00 €	Hähnchenkeule mit Ratatouille, Cous Cous (1,7,9,h) 5,00 €	Kalter Schweinebraten mit mixed Pickles und Bratkartoffeln 5,00 €	Französischer Fischeintopf mit Sc. Rouille, Kräuterbaquette (1,3,4,7,9,h) 5,00 €
Dessert	Quarkkeulchen mit Apfelragout(1,3,7,h) 2,00 €	Quarkkeulchen mit Apfelragout(1,3,7,h) 2,00 €	Quarkkeulchen mit Apfelragout(1,3,7,h) 2,00 €	Quarkkeulchen mit Apfelragout(1,3,7,h) 2,00 €	Quarkkeulchen mit Apfelragout(1,3,7,h) 2,00 €
Menü	Kleine Suppe od. Dessert + HG 1/ HG 2 6,00 €	Kleine Suppe od. Dessert + HG 1/ HG 2 6,00 €	Kleine Suppe od. Dessert + HG 1/ HG 2 6,00 €	Kleine Suppe od. Dessert + HG 1/ HG 2 6,00 €	Kleine Suppe od. Dessert + HG 1/ HG 2 6,00 €
Extras	Brot +0,30 €	Beilage +0,50 €	Senf/Ketchup +0,10 €		

Allergene: 1. Glutenhaltiger Weizen, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

Zusatzstoffe: a. mit Farbstoffen, b. mit Konservierungsstoffen, c. mit Antioxidationsmittel, d. mit Geschmacksverstärker, e. mit Schwefeldioxid, f. mit Schwärzungsmittel, g mit Phosphat, h. mit Milcheiweiß, i. koffeinhaltig, j. chininhaltig, k. mit Süßungsmittel, m. gewachst, n. mit Taurin

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Mittagessen für auswärtige Gäste in der Zeit von 11.00 – 11.45 Uhr und 12.30 – 14.00 Uhr.