



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 42

KANTINE

MONTAG

18.10.2021

DIENSTAG

19.10.2021

MITTWOCH

20.10.2021

DONNERSTAG

21.10.2021

FREITAG

22.10.2021

Vollkost

Linsen mit Spätzle

Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstle (Pute) und Spätzle

3, 4, 7, 14 | A, B, G, I

Vegetarisch

Schupfnudeln

Gebratene Schupfnudeln mit mediterranem Grillgemüse

A, B

Großer Salat

Salat Nizza

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

D, I

Dessert

Obstsalat

Frischer Obstsalat

Suppe vegetarisch
Kräutercremesuppe
Cremesuppe mit Kräutern

7 | G, I

Vollkost

Fisch im Backteig

Fischfilet im Backteig mit Kartoffelecken und Remoulade

2, 4, 7 | A, B, G, M, I

Vegetarisch

Spätzlepfanne

Gebratene Pfannenspätzle mit Ei und buntem Gemüse

7 | A, B, G, I

Großer Salat

Salat Mexico

Gemischter Salat mit Bohnen, Mais, Ei und Baconstreifen

3, 4, 7, 14 | B, I

Dessert

Fruchtjoghurt

Naturjoghurt mit Früchten

7 | G

Vollkost

Fleischkäse

Gebratener Fleischkäse (Schwein) mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

3, 4, 14 | M, I

Vegetarisch

Kartoffelgratin

Cremiger Kartoffel-Sahne--Käse-Auflauf mit Karottensalat

7 | G

Großer Salat

Camembert auf Salat

Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

A, G, L

Dessert

Rote Grütze

Obstdessert mit Vanillesoße

7 | G

Suppe

Grießnockerinsuppe

Rinderbrühe mit Grießnocken

7 | A, B, G, I

Vollkost

Putencurry

Putengeschnitzeltes mit Curryrahmsoße und Reis

7 | G

Vegetarisch

Rigatoni

Italienisches Nudelgericht mit Pilzrahmsoße und frischen Kräutern

7 | A, B, G, I

Großer Salat

Salat Calabrese

Gemischter Salat mit Tomate-Mozzarella-Spießchen

7 | G

Dessert

Beerenquark

Quarkspeise mit Waldbeeren

7 | G

Vollkost

Paniertes Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Bratensoße

7 | A, B, G, I

Vegetarisch

Kartoffeln mit Quark

Bratkartoffeln mit herzhaftem Kräuterquark

7 | G

Großer Salat

Salat mit Fleischkühle

Gemischter Salat mit kleinen gebr. Fleischkühle (Rind)

A, B, F, I

Dessert

Mini-Croissant

Ofenfrisches Mini-Croissant mit Marmeladen-Dip

7 | A, B, G

ZUSATZSTOFFE: (1) mit Farbstoff - (2) mit Konservierungsstoff - (3) mit Phosphat - (4) mit Antioxidationsmittel - (5) mit Geschmacksverstärker - (6) geschwefelt - (7) mit Milcheiweiß - (8) koffeinhaltig - (9) chininhaltig - (10) mit Süßungsmittel - (11) enthält eine Phenylalaninquelle - (12) gewachst - (13) mit Taurin - (14) mit Nitritpökelsalz | | ALLERGENE: (A) Glutenhaltiges Getreide - (B) Eier und Eiprodukte - (C) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - (D) Fisch und Fischereierzeugnisse - (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - (F) Soja und Sojaerzeugnisse - (G) Milch und Milcherzeugnisse - (H) Schale nfrüchte (Mandeln, Haselnüsse etc.) - (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (K) - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse - (L) Schwefeldioxid und Sulfit - (M) Senf und Senferzeugnisse - (N) Sesam und Sesamerzeugnisse - (O) Lupine und Lupinenerzeugnisse