

Speisekarte

02-06.12.2024

Kantine Verwaltungs- und Finanzgericht; 3. Etage, Appellhofplatz, 50667 Köln

email: patricia.steppuhn@das-flammenwerk.de

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Kichererbsen- Brokkoli Ragout mit Ricotta und Püree	Blumenkohl Süßkartoffel Auflauf	Gefüllte Aubergine mit Pasta auf Tomatensugo	Vegetarische Tortellini mit Käse-Sahne Sauce	Nikolaus
	Zusatzstoffe: 2,4 Allergene: L	Zusatzstoffe: 2,4 Allergene: LE	Zusatzstoffe: 2,4,5 Allergene: S,JS,L,G	Zusatzstoffe: 2,4,5 Allergene: GL	Zusatzstoffe: 2,4,1,3,6 Allergene: S,JS,L,S,O
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
Essen 2	Linsensuppe mit Bockwurst und Brot	Schweinefleisch süß-sauer mit Asiagemüse und Reis	Rahmwirsing mit Salzkartoffeln und Nürnberger-Würstchen	Pulled Pork auf Süßkartoffel- Stampf	geschlossen
	Zusatzstoffe: Allergene: S,JS,SF	Zusatzstoffe: Allergene: S,JS,O	Zusatzstoffe: Allergene:	Zusatzstoffe: Allergene: S,JS,SF	Zusatzstoffe: Allergene:
	5,50 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €
Essen 3	Pfefferrahm- Schnitzel Pommes und Salat	Hähnchenbrust mit Pasta und Salat	Gyros mit Reismudeln , Tzatziki und Krautsalat	Malzbiergulasch mit Spätzle und Rosenkohl	geschlossen
	Zusatzstoffe: 2,4,5 Allergene: G,EL,SU	Zusatzstoffe: 2,4 Allergene: GL,E	Zusatzstoffe: 2,4,3 Allergene: L,G,SF	Zusatzstoffe: 2,4,8 Allergene: GL,E	Zusatzstoffe: 2,4,8,5 Allergene: G,EL,SU,F
	6,00 €	6,00 €	6,00 €	6,00 €	6,00 €

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewehst / 8 mit Süßungsmittel / 9/ enthält eine Phenylalaninquelle, 10/ Phosphat 11/ chininhaltig

Allergene: A) alkoholdhaltig B) Ei, F) Fisch, G) Gluten, K) Krebstiere, I) Lactose, N) Nuss, SF) Senf, SJ) Sellerie, SM) Sesam, SO) Soja, SU) Süßfit