Collegium Bernardi

Wissen vermitteln · Werte leben · Zukunft gestalten

KW 10

08. – 12. März 2021

			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	**LÄNDLE KALBSBRATWUST**	**G**
		BRATENSAUCE	**FLO**
	BEILAGEN	**KARTOFFELPÜREE**	**G**
		ERBSENGEMÜSE	**G**
	VEGI	**TOMATEN- ROSMARIN RISOTTO**	**G**
DIENSTAG	HAUPTGANG	**VORARLBERGER KÄSE HÖRNLE**	**ACG**
		RÖSTZWIEBEL	**A**
	BEILAGEN	**LÄNDLE KARTOFFELSALAT**	**LMO**
		KAROTTEN- KRAUTGEMÜSE	**G**
	VEGI	**OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM KÄSEFÜLLUNG**	**ACG**
MITTWOCH	HAUPTGANG	**BUCHTELN VOM BÄCK**	**ACG**
		LÄNDLE SCHWEINESTEAK MIT KÄSEKRUSTE	**ACG**
	BEILAGEN	**VANILLE- SAUCE**	**G**
		ERBSEN- SELLERIEGEMÜSE	**G**
	VEGI	**BLÄTTERTEIG GEMÜSE TASCHE**	**ACGLO**
DONNERSTAG	HAUPTGANG	**KARTOFFEL RÖSTI**	**ACG**
		TOPFEN DIP	**G**
	BEILAGEN	**BUNTES GEMÜSE**	**G**
		PUTENSTREIFEN VON DER OBERKEULE	**GO**
	VEGI	**TEIGWAREN MIT TOMATENSAUCE UND PARMESAN**	**ACGLO**

JEDEN TAG: TAGESSUPPE UND SALAT VOM BUFFET

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant – unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden

Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich