Speiseplan der Schulkantine

Geschrieben von: Elmar Schmid

Unser Speiseplan vom 18. März bis 21. März 2024

KANTINE im PAVILLON
Haunstetter Straße 61, 86161 Augsburg
Tel 0821 319400

Wir produzieren bevorzugt mit frischen Produkten aus der Region

Montag	Preis	Dienstag	Preis	Mittwoch	Preis	Donnerstag	Preis	Freitag	Preis
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht			
Hähnchenbrustfilet im Knusprmantel mit Kartoffelsalat (GL,LA,EI)	6.90 €	Rindersaftgulasch mit Spätzle und Grillgemüse (GL,LA,EI)	7.90 €	Putenrahm-geschnetzeltes mit Reis und Gemüse (LA)	6.90 €	Schweineschnitzel mit Röstspätzle und Röstzwiebeln (LA,GL,EI)	7.90 €	geschlossen	
Für Hungrige		Der Renner		Feines vom Fisch		Klassiker			
Paten- Dönerteller Pommes, dazu Salatgemüse und Joghurtsoße (GL,SN,LX) Montag- Donnerstag	8.90 €	Currywurst mit Pommes und Klaus's Spezialsoße (SE,GL) Montag- Donnerstag	8.90 €	Calamari (werden frisch zubereitet!) mit Pommes, und Salat (GL,SN,WT, LX) Montag- Donnerstag	7.50 €	Döner- Box mit Pommes, Krautsalat und Joghurtsoße (GL,SN,LX) Montag- Donnerstag	8.50 €	geschlossen	
Vegetarische Küche		Vegetarische Küche		Vegetarische Küche		Vegetarische Küche			
Salat- Bowl Nizza, mit Cous Cous, gem. Salat, Thunfisch, EI, Honig- Senf- Dressing (SN,LX,EI) Montag bis Donnerstag	6.90 €	Gemüse Döner mit Grillgemüse und Hirtenkäse, Salat, Joghurtsoße (GL,SN,LX) Montag bis Donnerstag	6.90 €	Veggieteller, mit Grillgemüse und Reis, dazu Tomatensoße (GL) Montag bis Donnerstag	6.90 €	Hausgemachte Butterspätzle dazu Tomatensoße (GL,LX) Montag bis Donnerstag	6.50 €	geschlossen	
zum Kaffee		zum Kaffee		zum Kaffee		zum Kaffee			
Nussecken	2.50 €	Oreo Muffin	2.50 €	Cookie dunkel	1.90 €	Milka Muffin	2.50 €		

Fleisch und Wurstwaren beziehen wir nur bei der Metzgerei Meier, Provinzialbuchstraße 1, 86153 Augsburg
Unsere Soßen werden Glutenfrei mit Kartoffelstärke hergestellt
Übersicht der Allergene in der Kantine oder auf der Homepage - www.Kantine im Pavillon.de-
Änderungen des Speiseplanes behalten wir uns vor

KANTINE im PAVILLON

Gesundes Essen
für unsere Berufsschüler und Gäste

Veggie Teller
Gemüseschnitzel mit frischem Grillgemüse
nach Saison mit Reis und Tomatensoße
(ohne Geschmacksverstärker, Glutenfrei, Vegetarisch)

Veganer Teller
Frisches Grillgemüse nach Saison mit Reis
oder Fusilli und Tomatensoße
(ohne Geschmacksverstärker, mit Gluten (Hartweizengries), Vegetarisch, Vegan)

Salat Bowl
Couscous, Eisbergsalat, Krautsalat,
Karotte, Tomate, Gurke, Mais, rote
Bohnen, Rucola, Paprika rot und gelb
Dressing für Vegetarier: Joghurtdressing oder Agaven Senf Dressing
Dressing für Veganer: Agaven Senf Dressing

Und das Dessert der Woche: