



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

04.12.- 10.12.2023

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnersuppe c Bratwurst 2,5,a1,i,j dazu Rahm-Gemüse und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>6,90 €</b> /539kcal/ 5,2 BE	Hühnersuppe c Puszta-Schnitzel a1,c,i,j,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /529kcal/ 5,3 BE
<b>Dienstag</b>	Rosenkohlcremesuppe a1,g Hähnchenbrust-Roulade mit Broccoli gefüllt 2,5,a1,g,j dazu Gemüse und Salzkartoffeln Stracciatellacreme g,h2 <b>6,90 €</b> /521kcal/ 5,2 BE	Rosenkohlcremesuppe a1,g Brathering 2,6,d,i,j,l mit Bratkartoffeln dazu Salat Stracciatellacreme g,h2 <b>6,90 €</b> /487kcal/ 4,4 BE
<b>Mittwoch</b>	<b><u>Nikolaustag!</u></b> <b>Unsere Cafeteria ist heute wegen unserer Mitarbeiter-Adventfeier den ganzen Tag geschlossen! Morgen sind wir wie gewohnt wieder für Sie da.</b>	
<b>Donnerstag</b>	Kalbfleischcremesuppe a1,g Gefüllte Paprikaschote 2,i mit Tomatensoße auf Butter-Reis Amarenacreme g,h2 <b>6,90 €</b> /529kcal/ 5,6 BE	Kalbfleischcremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,6,i,g dazu Gurkensalat und Pommes Frites Amarenacreme g,h2 <b>6,90 €</b> /677kcal/ 6,7 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe g Rotbarschfilet "Natur" mit Weißweinsauce d,l,g dazu Blatt-Spinat und Salzkartoffeln Götterspeise g <b>7,50 €</b> /449kcal/ 4,6 BE	Tomatencremesuppe g Panhas a1,i,l dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln Götterspeise g <b>6,90 €</b>
	<b><u>Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:</u></b> Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat dazu eine Tagessuppe und ein Dessert <b>5,80 €</b>	
<b>Samstag</b>	<b>Kein Mittagstisch!</b>	
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe c Geschmorter Rinderbraten in Madeira-Rahmsauce a1,g,l dazu Rosenkohl und Drillinge Rotweincrème g,h2,l <b>11,50 €</b> /590kcal/ 5,6 BE	

**Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!**

**Zusatzstoffe:**

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

**Allergene:**

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,  
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,  
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere