



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

15.04.- 21.04.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a _{1,c} Cordon Bleu vom Schwein 2,5,a _{1,g,i,j} dazu Rahm-Kohlrabi und Röstitaler Joghurt mit Frucht g,h ₂ 7,50 € /583kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe a _{1,c} Tomate-Mozzarella-Teller a _{1,c,g,j} dazu Baguette und Butter Joghurt mit Frucht g,h ₂ 7,00 €
Dienstag	Gemüsecremesuppe a _{1,g} Kasseler 2,5,a _{1,g,j} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Apfelmus 5 7,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a _{1,g} Tortellini in Schinken-Sahnesoße 2,5,a _{1,c,g} mit Champignons und Salat Apfelmus 5 7,00 € /605kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	Spinatcremesuppe a _{1,g} Apfel-Pfannkuchen a _{1,c,g,h1} mit Vanillesoße Schokoladenpudding c,g,h ₂ 6,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Spinatcremesuppe a _{1,g} Balkan-Schnitzel 3,6,a _{1,c,g,i} dazu Gurkensalat und Pommes Frites Schokoladenpudding c,g,h ₂ 8,00 € /529kcal/ 5,3 BE
Donnerstag	Lauchcremesuppe a _{1,g} Gulasch vom Duroc-Schwein a _{1,c,g,l} in Tomaten-Kümmelsoße dazu Kaisergemüse und Nudeln Pistaziencreme g,h _{1,h2,h7} 7,50 € /587kcal/ 5,2 BE	Lauchcremesuppe a _{1,g} Feldsalat mit Croutons a _{1,l} mit Hähnchenbruststreifen und Kartoffeldressing Pistaziencreme g,h _{1,h2,h7} 7,00 €
Freitag	Kartoffelcremesuppe a _{1,g} Rotbarschfilet auf Dill-Rahmsoße a _{1,d,g,l} dazu Rahm-Spinat und Drillinge Götterspeise g 8,50 € /467kcal/ 4,9 BE	Kartoffelcremesuppe a _{1,g} Gebratene Rinderleber c,a _{1,g} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Götterspeise g 7,50 € /544kcal/ 5,3 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **6,20 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Kalbsgeschnetzeltes in Gorgonzolasoße 3,6,a_{1,g,i,j}
dazu Butter-Möhrchen
und Spätzle
Vanille-Rumcreme g,l
12,50 €/544kcal/ 5,5 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: Hühner- 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