



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

22.04.- 28.04.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe a <sub>1,c</sub> Frische Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a <sub>1,g</sub> dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Joghurt mit Frucht g,h <sub>2</sub> <b>7,50 €</b> /534kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe a <sub>1,c</sub> Schweizer Wurstsalat 2,5,c,g dazu Bratkartoffeln Joghurt mit Frucht g,h <sub>2</sub> <b>6,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	Kohlrabicremesuppe a <sub>1,g</sub> Gekochter Tafelspitz auf Sahne-Meerrettichsoße dazu saure Beilage 2,3,a <sub>1,g,j,l</sub> und Salzkartoffeln Cappuccinopudding g,h <sub>2</sub> <b>7,80 €</b> /538kcal/ 5,3 BE	Bunter Bauerneintopf 2,5,j mit Hackfleisch und Kartoffeln (Suppeneintopf) Cappuccinopudding g,h <sub>2</sub> <b>6,00 €</b> /459kcal/ 4,4 BE
<b>Mittwoch</b>	Gemüsecremesuppe a <sub>1,g</sub> Rührei a <sub>1,c,g,l</sub> mit Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Vanillecreme g,h <sub>2</sub> <b>7,00 €</b> /464kcal/ 4,2 BE	Gemüsecremesuppe a <sub>1,g</sub> Hirschgulasch in Waldpilzsoße 2,a <sub>1,c,g,h</sub> <sub>2</sub> dazu Rosenkohl und Spätzle Vanillecreme g,h <sub>2</sub> <b>12,50 €</b> /556kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Blumenkohlcremesuppe a <sub>1,g</sub> Spaghetti "Bolognese" 3,a <sub>1,c</sub> mit Parmesankäse dazu Gurkensalat Birnencreme g <b>7,00 €</b> /528kcal/ 6,1 BE	Blumenkohlcremesuppe a <sub>1,g</sub> Jäger-Pfanne vom Schwein a <sub>1,g,i,j</sub> dazu Gemüse und Salzkartoffeln Birnencreme g <b>7,50 €</b> /552kcal/ 5,4 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe a <sub>1,g</sub> Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Sahnepudding g <b>8,00 €</b> /572kcal/ 5,7 BE	Tomatencremesuppe a <sub>1,g</sub> Ofenfrischer Leberkäse 2,5,a <sub>1,g,i,j</sub> dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Sahnepudding g <b>7,50 €</b> /572kcal/ 5,7 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 c  
Schweinefiletspitzen mit Champignons in Metaxasoße a<sub>1,g,c,l</sub>  
dazu buntes Gemüse  
und Kartoffelgratin  
Mousse au Chocolate g,h<sub>2</sub>  
**12,80 €**/564kcal/ 5,7 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