



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

29.04.- 05.05.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a _{1,c} Putengulasch in fruchtiger Currysoße 2,3,a _{1,g} dazu Salat und Butter-Reis Joghurt mit Frucht g,h ₂ 7,50 € /523kcal/ 5,6 BE	Hühnerbrühe a _{1,c} Großer Salatteller 2,d,g,l mit Thunfisch und Zwiebeln Joghurt mit Frucht g,h ₂ 7,00 € /578kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Broccolicremesuppe a _{1,g} Kesselfrische Fleischwurst 2,4,a _{1,c,i,j,l} mit Senf dazu Nudelsalat Schokoladen-Rumcreme c,g,l 7,50 € /572kcal/ 5,7 BE	Broccolicremesuppe a _{1,g} Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,g,i,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Schokoladen-Rumcreme c,g,l 7,50 € /527kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	<u>Tag der Arbeit</u>	
	Morchel-Rahmsuppe a _{1,g} Gebratene Mai-Scholle c,g,l dazu Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise und Herrenkartoffeln Panna-Cottacreme g,h ₂ 18,50 € /527kcal/ 5,1 BE	
Donnerstag	Kartoffelcremesuppe a _{1,g} Geschmorter Krustenbraten in Senfsoße g,j,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Pistaziencreme g,h _{1,h7} 7,50 € /529kcal/ 5,3 BE	Kartoffelcremesuppe a _{1,g} Folienkartoffel 2,6,d,j,g mit Heringstipp Pistaziencreme g,h _{1,h7} 7,50 € /458kcal/ 4,6 BE
Freitag	Lauchcremesuppe a _{1,g} Kibbellinge a _{1,d,g,l} mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat Vanillejoghurt g 8,50 € /447kcal/ 4,8 BE	Lauchcremesuppe a _{1,g} Puszta-Schnitzel 2,6,a _{1,c,g,i,j,l} dazu Bohnensalat und Pommes Frites Vanillejoghurt g 8,50 € /529kcal/ 5,4 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
Geschmorter Kalbsbraten auf Meerrettichsoße 2,a_{1,g,j,l}
dazu Speck-Böhnchen
und Drillinge
Rotweincreme g,l
13,50 €/566kcal/ 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