



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

10.06.- 16.06.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Hähnchenbrustfilet "Caprese" a1,g dazu Karotten und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /459kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Großer Salatteller g,l mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Tafelspitz auf Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l dazu Gurkenhappen und Herrenkartoffeln Moccapudding g,h2 <b>7,80 €</b> /538kcal/ 5,3 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Hausgemachte Frikadelle auf Champignonsoße dazu bunte Gemüse c,g,i,j,l und Kartoffelpüree Moccapudding g,h2 <b>7,50 €</b> /521kcal/ 5,2 BE
<b>Mittwoch</b>	Paprika-Rahmsuppe a1,g Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Beerenfrüchten Sahnecreme c,g,h2 <b>6,50 €</b> /539kcal/ 5,4 BE	Paprika-Rahmsuppe a1,g Champignon-Schnitzel 3,5,a1,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Sahnecreme c,g,h2 <b>8,50 €</b> /528kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelcremesuppe a1,g Kalbsbraten mit Champignon-Cremesoße dazu Spargel-Ragout und Drillinge 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren <b>14,90 €</b>	Kartoffelcremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 3,5,a1,l dazu Bratkartoffeln 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren <b>7,20 €</b> /491kcal/ 5,2 BE
<b>Freitag</b>	Spargelcremesuppe a1,g Brat-Rollmops 2,d,h1 dazu hausgemachter Kartoffelsalat Obstsalat 3 <b>7,00 €</b> /527kcal/ 5,2 BE	Spargelcremesuppe a1,g Gebratene Rinderleber mit Röst-Zwiebeln a1,g,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Obstsalat 3 <b>7,50 €</b> /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** Rinderbrühe c  
Sauerbraten "Rheinische Art" 3,6,a1,l  
dazu Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelknödel  
Pralinencreme g,h2  
**13,50 €**/556kcal/ 5,4 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