



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

08.07.- 14.07.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a _{1,c} Gebratenes Kotelett vom Schwein auf Rahmsauce a _{1,c,g} dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /612kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe a _{1,c} Hausgemachte Frikadelle Champignon-Rahmsauce a _{1,c,g,j,l} dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /521kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Kohlrabicremesuppe a _{1,g} Puten-Leberkäse 2,5,a _{1,g,i,j} dazu Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree Latte Macchiato-creme g 7,50 € /572kcal/ 5,7 BE	Kohlrabicremesuppe a _{1,g} Rindergeschneitztes "Art Stroganoff" 2,3,a _{1,g,i,j} dazu Salat und Butter-Spätzle Latte Macchiato-creme g 9,50 € /562kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Champignoncremesuppe a _{1,g} Pflaumen-Pfannkuchen 2,5,a _{1,c,g,j} dazu Vanillesauce Karamellpudding g 6,50 € /439kcal/ 5,3 BE	Champignoncremesuppe a _{1,g} Currywurst "Art des Hauses" 2,a _{1,g,i,j} dazu Salat und Pommes Frites Karamellpudding g 7,50 € /657kcal/ 6,6 BE
Donnerstag	Lauchcremesuppe a _{1,g} Geschmorter Paprika-Spießbraten a _{1,g} dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Orangencreme g 7,50 € /525kcal/ 5,3 BE	Lauchcremesuppe a _{1,g} Griechischer Salat 3,g,l mit Oliven, Tomaten, Gurken und Fetakäse Orangencreme g 6,50 €
Freitag	Broccolicremesuppe a _{1,g} Kabeljau in Eihülle a _{1,c,g} dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Vanillepudding g 8,50 € /464kcal/ 4,6 BE	Broccolicremesuppe a _{1,g} Gebratene Rinderleber mit Röst-Zwiebeln c,a _{1,g} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Vanillepudding 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 Rinderbrühe c
Geschmorter Rinder-Semmerolle in Burgundersauce a_{1,g,l}
dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln
Himbeercreme g
13,50 €/558kcal/ 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: 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