



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

05.08.- 11.08.2024

| | <u>Wahlmenü 1</u> | <u>Wahlmenü 2</u> |
|-------------------|--|---|
| Montag | Hühnerbrühe c Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g,l dazu Rahm-Kohlrabi und Röstitaler Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /459kcal/ 5,4 BE | Hühnerbrühe c Großer Salatteller 2,d,g mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € |
| Dienstag | Kartoffelsuppe a1,g Kasseler in Malzbiersoße 5,a1,g,l dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 7,50 € /525kcal/ 5,2 BE | Kartoffelsuppe a1,g Gekochte Eier in Senfsoße a1,g,l dazu Gurkenhappen und Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 7,00 € / 458kcal/ 4,6 BE |
| Mittwoch | Zucchinicremesuppe a1,g Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1 mit angedickten Schattenmorellen Latte-Macchiato-Pudding g,h1,h2 6,50 € /559kcal/ 6,0 BE | Zucchinicremesuppe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch dazu süß-saure Soße Latte-Macchiato-Pudding g,h1,h2 7,50 € /457kcal/ 4,8 BE |
| Donnerstag | Möhren-Orangensuppe a1,g Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch 3,6,a1,c,g,j mit Tomatensoße dazu Butter-Reis Sahnecreme g,h2 7,00 € /522kcal/ 5,6 BE | Möhren-Orangensuppe a1,g Bandnudeln a1,c,g,l mit Champignons à la creme dazu Tomatensalat Sahnecreme g,h2 7,50 € /439kcal/ 4,4 BE |
| Freitag | Lauchcremesuppe a1,g Brat-Hering 2,6,d,i,j,l dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Bauernsalat Karamellpudding c,g,h2 7,80 € /487kcal/ 4,8 BE | Lauchcremesuppe a1,g Currywurst 2,5,a1,g,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Karamellpudding c,g,h2 7,50 € /598kcal/ 5,9 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
Rindergulasch-Topf mit Perlzwiebeln, Mais und Paprika 2,3,a1,g,j
dazu bunte Gemüse
und Drillinge
Erdbeercreme g,h1
13,50 €/698kcal/ 6,2 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