



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

30.09.- 06.10.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Paprika-Sahneschnitzel 2,5,g,i,j,l dazu Butter-Erbsen und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>8,50 €</b> /521kcal/ 5,7 BE	Hühnerbrühe c Spaghetti "Bolognese" 2,3,a1,g,i,j dazu ein kleiner Salat Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /528kcal/ 6,1 BE
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Bratwurst-Schnecke auf Senfsoße 2,5,a1,g dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln Limettenpudding c,g,l <b>7,50 €</b> /534kcal/ 5,6 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Zwiebel-Schnitzel a1,c,i,j,l dazu Salat und Pommes Frites Limettenpudding c,g,l <b>8,50 €</b> /553kcal/ 5,8 BE
<b>Mittwoch</b>	Steckrübencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 auf Mandelsoße Zitronencreme c,g <b>6,50 €</b> /537kcal/ 5,5 BE	Steckrübencremesuppe a1,g Wirsing-Roulade 2,3,a1,g,l mit Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Zitronencreme c,g <b>7,50 €</b> /529kcal/ 5,3 BE
<b>Donnerstag</b>	<b><u>Tag der deutschen Einheit</u></b>	
	Rinderbrühe c Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,c,g,i,l dazu bunte Gemüse und Butter-Spätzle Viktoriacreme c,g <b>12,50 €</b> /525kcal/ 5,1 BE	
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe g,2 Seelachs-Filet auf Dillsoße 2,3,5,a1,c,d dazu Saisongemüse und Salzkartoffeln Götterspeise g <b>7,90 €</b> /441kcal/ 4,7 BE	Linseneintopf 3,5,i,j mit Mettwurst und Kartoffeln Götterspeise g <b>7,90 €</b> /478kcal/ 4,9 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 mit Einlage c  
Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzsoße 2,a1,g,i,j,l  
dazu Blumenkohl  
und Salzkartoffeln  
Weißweincrème c,g,h1,h2,l  
**13,50 €**/566kcal/ 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