



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

28.10.- 03.11.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Rahm-Gemüse und Pommes Macaire Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /560kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe c Jäger-Schnitzel 3,a1,g dazu buntes Gemüse und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /612kcal/ 5,6 BE
Dienstag	Selleriecremesuppe a1,g Cordon Bleu vom Schwein 2,5,a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Eierlikörpudding g,j 7,50 € /514kcal/ 5,1 BE	Selleriecremesuppe a1,g Schaschlik-Spieß "Balkan Art" 2,6,a1,g,i,j dazu Salat und Pommes Frites Eierlikörpudding g,j 7,50 € /489kcal/ 4,7 BE
Mittwoch	Bärlauchcremesuppe a1,g Warme Fleischwurst 2,a1,c,j,l dazu hausgemachter Kartoffelsalat Zitronenpudding g 7,00 € /572kcal/ 5,7 BE	Bärlauchcremesuppe a1,g Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße a1,c,g dazu Gemüse und Nudeln Zitronenpudding g 9,50 € /564kcal/ 5,7 BE
Donnerstag		<u>Reformationstag</u>
	Tomatensuppe a1,g Spießbraten auf Zwiebel-Sahnesoße a1,g dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistaziencreme c,g,h1,h2 7,50 € /533kcal/ 5,1 BE	Tomatensuppe a1,g Kohl-Roulade 2,5,a1,g auf Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Pistaziencreme c,g,h1,h2 7,50 € /529kcal/ 5,3 BE
Freitag		<u>Allerheiligen</u>
	Ochsenschwanzsuppe a1,g Gebratenes Lachssteak auf Hummer-Bärlauchsoße c,d,g,i,j,d dazu Butterrüben-Fenchelgemüse und Salzkartoffeln Karamellcreme g,h2 13,50 € /494kcal/ 4,9 BE	
<u>Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:</u>		
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 mit Einlage c Rinder-Gulaschtopf mit Mais und Paprika 2,3,a1,g,j dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Himbeercreme g 13,00 € /572kcal/ 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