



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

25.11.- 01.12.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe a1,g Hähnchen-Cordon Bleu 2,5,a1,g,i dazu Rahm-Möhrchen und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /523kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe a1,g Großer Salat-Teller 2,3,d,g mit Thunfisch und Zwiebeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>6,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	Wurzelgemüsesuppe a1,g Krustenbraten a1,g,h,l dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Aprikosencreme c,g <b>7,50 €</b> /557kcal/ 5,4 BE	Wurzelgemüsesuppe a1,g Zwiebel-Schnitzel a1,c,i,j,l dazu Salat und Pommes Frites Aprikosencreme c,g <b>8,50 €</b> /553kcal/ 5,8 BE
<b>Mittwoch</b>	Zwiebelsuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 mit Mandelsoße Kirschpudding c,g <b>6,50 €</b> /537kcal/ 5,5 BE	Zwiebelsuppe a1,g "China-Pfanne" 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch und süß-saurer Soße Kirschpudding c,g <b>7,50 €</b> /457kcal/ 4,8 BE
<b>Donnerstag</b>	Grünerbscremesuppe a1,g Geschmorter Paprikabraten auf Senfsoße 5,a1,g,i,j,l dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Pfirsich-Melbacreme g <b>7,50 €</b> /530kcal/ 5,3 BE	Grünerbscremesuppe a1,g Folienkartoffel 2,6,d,j,g mit Heringstipp Pfirsich-Melbacreme g <b>8,00 €</b> /498kcal/ 4,6 BE
<b>Freitag</b>	Brennesselcremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Hummersoße c,d,g,i,j,l dazu feine Gemüse und Herrenkartoffeln Mango-Maracujacreme c,g <b>8,50 €</b> /529kcal/ 5,0 BE	Brennesselcremesuppe a1,g Gebratene Rinderleber mit Röst-Zwiebeln c,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Mango-Maracujacreme c,g <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** Festtagssuppe c  
Rinderroulade "Hausfrauen Art" 3,5,a1,g,i,j,l  
dazu Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelknödel  
Mousse au Chocolate g,h2  
**13,50 €**/534kcal/ 5,3 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