



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

03.03.- 09.03.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a1,g Hühnerfrikassee a1,g,i,j dazu Kopfsalat in Joghurtdressing und Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /537kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe a1,g Champignon-Schnitzel dazu Erbsen und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /612kcal/ 5,6 BE
Dienstag	Rosenkohlcremesuppe a1,g Wurstgulasch a1,g,l dazu Bohnensalat und Pommes Frites Toffee-Karamellcreme g,h1,h2 7,50 € /657kcal/ 6,6 BE	Wirsing Eintopf 2,5,i,j mit Schmelzkäse, Hackbällchen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Toffee-Karamellcreme g,h1,h2 6,50 € /412kcal/ 4,2 BE
Mittwoch	Ochenschwanzsuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 mit Zimtsoße Kokospudding g,h4 6,50 € /568kcal/ 7,1 BE	Ochenschwanzsuppe a1,g Rindergulasch "Ungarische Art" 5,a1,l dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Kokospudding g,h4 11,50 € /554kcal/ 5,9 BE
Donnerstag	Pfifferlingcremesuppe a1,g Tafelspitz auf Merrettichsoße dazu Gurkenhappen und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Grieß g 8,50 €	Pfifferlingcremesuppe a1,g Champignons à la Creme a1,c,g,l auf Bandnudeln dazu Tomatensalat Rote Grütze mit Grieß g 7,50 € /439kcal/ 4,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Gedünstetes Zanderfilet auf Weißweinsoße a1,g,d,l dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Nougatcreme g,h2 9,00 € /526kcal/ 5,3 BE	Tomatencremesuppe a1,g Gebratene Kalbsleber a1,g,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Nougatcreme g,h2 8,00 € /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 Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzola-Rahmsoße a1,g,l
dazu Broccoli
und Spätzle
Himbeer-Sahnecreme g
13,50 €/567kcal/ 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