



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

10.03.- 16.03.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Paniertes Hähnchen-Schnitzel a1,g dazu Rahm-Karotten und Röstitaler Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /459kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Hirschgulasch in Waldpilzsoße 2,a1,c,g,h2 dazu Rosenkohl und Spätzle Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>12,50 €</b> /556kcal/ 5,4 BE
<b>Dienstag</b>	Kräutercremesuppe a1,g Bratwurst vom Duroc-Schwein auf Senfsoße 2,5,a1,g dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt "Erdbeer" g <b>7,50 €</b> /534kcal/ 5,2 BE	Kräutercremesuppe a1,g Paella b,c,d mit Garnelen, Muscheln und Huhn Fruchtjoghurt "Erdbeer" g <b>7,00 €</b> /437kcal/ 5,4 BE
<b>Mittwoch</b>	Brennesselcremesuppe a1,g Rührei a1, c, g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Cappuccinopudding c,g,h2 <b>7,00 €</b> /464kcal/ 4,6 BE	Brennesselcremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,g,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Cappuccinopudding c,g,h2 <b>8,50 €</b> /527kcal/ 5,1 BE
<b>Donnerstag</b>	Waldpilzcremesuppe a1,g Cordon-Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j,l dazu Butter-Erbsen und Kroketten Pudding "Pfirsich-Melba" c,g <b>7,50 €</b> /583kcal/ 5,3 BE	Waldpilzcremesuppe a1,g Gebackener Camembert 3,a1,c,g mit Preiselbeer-Birne, fritierter Petersilie, Toast und Butter Pudding "Pfirsich-Melba" c,g <b>7,50 €</b>
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe a1,g Scholle auf Zitronen-Buttersoße a1,g,d,l dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Nougatcreme g,h2 <b>8,50 €</b> /5267cal/ 5,2 BE	Tomatencremesuppe a1,g Spargel-Schnitzel a1,c,g mit Sauce Hollandaise und Kroketten Nougatcreme g,h2 <b>9,50 €</b> /543kcal/ 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  
Rinderroulade "Art des Hauses" 3,5,a1,g,i,j,l  
dazu Blumenkohl  
und Kartoffelknödel  
Sahnecreme g  
**13,50 €**/544kcal/ 5,4 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. Milchzeugnisse, 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