



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

17.03.- 23.03.2025

Wahlmenü 1

Montag

Hühnerbrühe c
Kotelett vom Schwein a1,c,g
dazu Leipziger Allerlei
und Kroketten
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €/612kcal/ 5,4 BE

Dienstag

Schwarzwurzelcremesuppe a1,g
Kartoffelsalat 4,5,c,g,j
dazu kesselfrische Fleischwurst
mit Senf
Vanillepudding g
7,50 €/572kcal/ 5,7 BE

Mittwoch

Lauchcremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,5,a1,c,g,i,j
mit Apfelmus
Nusspudding a1,g,h2
6,50 €/478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Kasselerbraten 5,a1,g,i,j
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Sahnecreme g,h2
7,50 €/557kcal/ 5,4 BE

Freitag

Bärlauchcremesuppe a1,g
Gedünsteter Seelachs mit Zitronensoße a1,g,d
dazu Spinat
und Salzkartoffeln
Götterspeise g
8,50 €/447kcal/ 4,8 BE

Wahlmenü 2

Hühnerbrühe c
Reibekuchen a1,g,c,d,j,l
mit Räucherlachs
dazu Sahne-Meerrettich
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €
Schwarzwurzelcremesuppe a1,g
Rindergulasch "Art des Hauses" a1,c,g,i,j
dazu Rosenkohl
und Salzkartoffeln
Vanillepudding g
11,50 €/525kcal/ 5,1 BE
Lauchcremesuppe a1,g
Schnitzel mit Champignonsoße 5,a1,c,g,j,l
dazu Erbsen und Möhren
und Pommes Frites
Nusspudding a1,g,h2
8,50 €/528kcal/ 5,4 BE

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Currywurst "Art des Hauses" 2,5,a1,g,j,i
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Sahnecreme g,h2
7,50 €/657kcal/ 6,6 BE

Bärlauchcremesuppe a1,g
Lamm-Gulasch in Thymiansoße a1,g,j,l
dazu Bohnen
und Kartoffelgratin
Götterspeise g
12,50 €/587kcal/ 6,0 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 Gorgonzolasoße c,g,h1,h2
dazu bunte Gemüse
und Nudeln
Tiramisucreme g,h1,h2
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: 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