



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

12.05.- 18.05.2025

Wahlmenü 1

Montag

Hühnerbrühe c
Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l
dazu Rote-Beetesalat
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/422kcal/ 4,5 BE

Dienstag

Möhren-Orangensuppe a1,g
Hühnerfrikassee a1,g,f,i,j
dazu Kopfsalat in Joghurtdressing
und Butter-Reis
Fruchtcocktail 3
8,50 €/537kcal/ 5,4 BE

Mittwoch

Wurzelgemüsecremesuppe a1,g
Bauern-Omelette 3,5,a1,c,g,i,j
dazu Gurkensalat
Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln g,h2
7,50 €/496kcal/ 5,2 BE

Donnerstag

Champignoncremesuppe a1,g
Kasseler 3,a1,g,j
dazu Rahm-Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Karamellpudding g,h2
8,50 €/525kcal/ 5,3 BE

Freitag

Selleriecremesuppe a1,g
Rotbarschfilet auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g,l
dazu Mischgemüse
und Salzkartoffeln
Pralinencreme g,h2
9,00 €/467kcal/ 4,9 BE

Wahlmenü 2

Hühnerbrühe c
Großer Salat 2,d,g
mit Räucherlachs-Röllchen
Joghurtdessert mit Obst 2,g
9,00 €

Möhren-Orangensuppe a1,g
Leberkäse 2,5,a1,g,i,j
dazu Rahm-Gemüse
und Salzkartoffeln
Fruchtcocktail 3
8,50 €/572kcal/ 5,7 BE

Wurzelgemüsecremesuppe a1,g
Schnitzel mit Champignons a1,c,g,l
dazu Salat
und Pommes Frites
Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln g,h2
9,50 €/531kcal/ 5,7 BE

Champignoncremesuppe a1,g
Griechischer Salat 3,g,l
mit Oliven, Tomaten, Gurken
und Fetakäse
Karamellpudding g,h2
8,00 €

Selleriecremesuppe a1,g
Bandnudeln a1,c,g,l
mit Champignons a la Crème
dazu Tomatensalat
Pralinencreme g,h2
8,00 €/439kcal/ 4,4 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 **7,50 €**

Samstag

Kein Mittagstisch!

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Spitzen in Sahne-Käsesoße mit Waldpilzen 2,a1,g,i,j,l
dazu bunte Gemüse
und Spätzle
Himbeercreme g
14,50 €/564kcal/ 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