



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

19.05.- 25.05.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Wurst-Gulasch in Pusztasoße 2,5,a1,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>8,50 €</b> /654kcal/ 6,5 BE	Erbseneintopf 2,5,j,l mit Kasseler und Bockwurst Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,00 €</b> /494kcal/ 4,7 BE
<b>Dienstag</b>	Wirsingcremesuppe a1,g Gyros-Geschnetzeltes in Rahmsoße a1,g,l dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln Götterspeise c <b>8,50 €</b> /532kcal/ 5,4 BE	Wirsingcremesuppe a1,g Großer Salatteller 2,d,g,l mit Thunfisch und Zwiebeln Götterspeise c <b>7,50 €</b> /578kcal/ 4,9 BE
<b>Mittwoch</b>	Romanescocremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Karamellpudding c,g,h2 <b>7,50 €</b> /568kcal/ 7,1 BE	Romanescocremesuppe a1,g Kalbsgulasch "Art des Hauses" a1,g,c dazu Gemüse und Nudeln Karamellpudding c,g,h2 <b>12,50 €</b> /546kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Schweine-Rollbraten a1,g,h1 dazu Möhren in Rahmsoße und Salzkartoffeln Fruchtcocktail 3 <b>8,50 €</b> /552kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Hähnchen-Gulasch "Hawaii" a1 dazu Möhren und Butter-Reis Fruchtcocktail 3 <b>8,50 €</b> /544kcal/ 5,3 BE
<b>Freitag</b>	Paprika-Rahmsuppe a1,g Schollenfilet auf Weißweinssoße a1,d,g,l dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln Schoko-Rumcreme g,h2,l <b>9,50 €</b> /524kcal/ 5,2 BE	Paprika-Rahmsuppe a1,g Spargel-Schnitzel a1,c,g mit Sauce Hollandaise und Kroketten Schoko-Rumcreme g,h2,l <b>14,00 €</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 **7,50 €**

**Samstag** **Kein Mittagstisch!**

**Sonntag** Rinderkraftbrühe c  
Geschmorte Semmerolle auf Rotweinssoße 3,l,g,j  
dazu Kaisergemüse  
und Kartoffelgratin  
Mousse au Chocolate c,g,h2  
**14,50 €**/598kcal/ 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