



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

23.06.- 29.06.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Spaghetti "Bolognese" 2,3,6,a1,l dazu ein kleiner Salat Joghurdessert mit Obst 2,g 8,50 € /512kcal/ 5,6 BE	Hühnerbrühe c Schweizer Wurstsalat 2,3,5,6,a1,j,l dazu Bratkartoffeln Joghurdessert mit Obst 2,g 7,50 € /491kcal/ 4,7 BE
Dienstag	Romanescocremesuppe a1,g Geschmorter Spießbraten auf Rahmsoße 5,a1,g dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Moccacreme g,h2 8,50 € /525kcal/ 5,3 BE	Romanescocremesuppe a1,g Paella (Spanisches Nationalgericht) b,d,c,g,h1 mit Garnelen, Muscheln, Hühner- u. Schweinefleisch Moccacreme g,h2 7,50 € /437kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Erbsencremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Mandelpudding g,h1,h2 7,50 € /568kcal/ 7,1 BE	Erbsencremesuppe a1,g Schweine-Geschnetzeltes "Art des Hauses" dazu Erbsen und Möhren 5,a1,g,l und Nudeln Mandelpudding g,h1,h2 12,50 € /527kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Kasseler 5,a1,g,i,j dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Quarkspeise mit Obst g,3 8,50 € /557kcal/ 5,4 BE	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Zwiebel-Schnitzel a1,c,j,l dazu Salat und Pommes Frites Quarkspeise mit Obst g,3 9,50 € /553kcal/ 5,8 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Gedünsteter Seelachs auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln Götterspeise g 9,50 € /527kcal/ 5,2 BE	Tomatencremesuppe a1,g Curry-Wurst 2,5,a1,g,j,l dazu Sahne-Krautsalat und Pommes Frites Götterspeise g 8,50 € /598kcal/ 5,9 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 argentinische Steakhüfte auf Calvados-Rahmsoße a1,g,l
dazu bunte Gemüse
und Salzkartoffeln
Panna Cottacreme g,h2
16,50 €/590kcal/ 5,1 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