



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

07.07.- 13.07.2025

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnersuppe c
Frische Bratwurst 2,3,6,a1,g
dazu Rahm-Wirsing
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/534kcal/ 5,3 BE

Hühnersuppe c
Folienkartoffel 2,6,d,j,g
mit Heringstipp
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/458kcal/ 4,6 BE

Dienstag

Karottencremesuppe mit Orangensaft a1,g,l
Spieß-Rollbraten auf Rahmsoße a1,c,g,l
dazu Rahm-Erbisen
und Kroketten
Schokoladencreme g,h2
8,50 €/539kcal/ 5,4 BE

Karottencremesuppe mit Orangensaft a1,g,l
Brathering 5,6,i,j,l
dazu Senfgurken
und Bratkartoffeln
Schokoladencreme g,h2
8,00 €

Mittwoch

Tomatencremesuppe 3,a1,g
Rührei a1,c,g
dazu Rahm-Spinat
und Kartoffelpüree
Orangenpudding c,g,l
7,50 €/464kcal/ 4,2 BE

Tomatencremesuppe 3,a1,g
Zwiebel-Schnitzel a1,c,j,l
dazu Gurkensalat
und Pommes Frites
Orangenpudding c,g,l
9,50 €/553kcal/ 5,8 BE

Donnerstag

Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich a1,g,l
Klopse "Königsberger Art" in Kapernsoße 3,a1,c,g,l
dazu eine saure Beilage
und Salzkartoffeln
Grießcreme mit Sirup g,h2
8,50 €/512kcal/ 5,3 BE

Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich a1,g,l
Gebratene Hähnchenbrust in Bressotsoße
dazu Bohnen
und Reis
Grießcreme mit Sirup g,h2
9,50 €/546kcal/ 5,4 BE

Freitag

Gemüsecremesuppe a1,g
Frische Forelle a1,d,g,l
dazu Spitzkohlgemüse
und Salzkartoffeln
Moccapudding g,h2
9,50 €/467kcal/ 4,9 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Schnitzel auf Paprika-Rahmsoße 2,5,a1,g
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Moccapudding g,h2
9,50 €/529kcal/ 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
Kalbs-Schmorbraten in Burgundersoße a1,g,i,j,l
dazu Blumenkohl
und Herrenkartoffeln
Himbeercreme g,h1
14,50 €/562kcal/ 5,8 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