



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

14.07.- 20.07.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli a1,g dazu Pariser Karotten und Pommes Macaire Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /459kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Schweizer Wurstsalat 2,3,5,a1,i,j dazu Bratkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /491kcal/ 4,8 BE
Dienstag	Kräutercremesuppe a1,g Schweinegulasch in Waldpilzsoße a1,g,j,l dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Kokos-Mandelpudding g,h1,h2 8,50 € /534kcal/ 5,2 BE	Kräutercremesuppe a1,g Bunter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen Kokos-Mandelpudding g,h1,h2 8,00 €
Mittwoch	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g Pflaumen-Pfannkuchen dazu Vanillesoße Sahnecreme g,h2 7,50 € /513kcal/ 5,2 BE	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,c,g,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Sahnecreme g,h2 8,50 € /527kcal/ 5,1 BE
Donnerstag	Zucchinicremesuppe a1,g Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße a1,c,i,j dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Aprikosenmus 3 8,50 € /541kcal/ 5,3 BE	Zucchinicremesuppe a1,g Tomate-Mozzarella-Teller 2,a1,g,l mit Pesto dazu Baguette und Butter Aprikosenmus 3 7,50 €
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Brat-Rollmops 2,6,d,i,j,l dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln Schoko-Rumcreme g,h2,l 8,50 € /487kcal/ 4,8 BE	Tomatencremesuppe a1,g Frische Champignons in Kräuter-Käsesoße a1,c,g,l auf Bandnudeln dazu Salat Schoko-Rumcreme g,h2,l 8,50 €

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
Klassisches Rinderragout mit Champignons, Perlwiebeln und Speck in Burgunder gegart 2,5,a1,g,l
dazu Kaisergemüse
und Salzkartoffeln
Rotweincreme g,l,i
14,50 €/568kcal/ 5,7 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: Hühner- 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