



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

21.07.- 27.07.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Puten-Gulasch in fruchtiger Currysoße 3,a1,g dazu Mischgemüse und Nudeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /467kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe c Frischer Matjes 2,j,l dazu Böhnchen und Bratkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /578kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Zwiebelsuppe mit Landrahm g Ofenfrischer Leberkäse 2,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Nusspudding c,g,h2 8,50 € /572kcal/ 5,7 BE	Zwiebelsuppe mit Landrahm g Schnitzel auf Champignonsoße dazu buntes Gemüse und Pommes Frites Nusspudding c,g,h2 9,50 € /532kcal/ 5,2 BE
Mittwoch	Kohlrabicremesuppe a1,g Gemüse-Lasagne in Tomatensoße mit Käse überbacken dazu ein kleiner Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße g,h1,h2 8,00 € /478kcal/ 4,7 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,5,a1,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Vanillepudding mit Schokoladensoße g,h1,h2 8,50 €
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,c,g,h1,l dazu Rahm-Erbsen und Salzkartoffeln Apfelmus 3 8,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Nasi Goreng 2,6,a1,j,l (Asiatisches Reisgericht) mit Hähnchenbrust und Gemüse Apfelmus 3 7,50 € /406kcal/ 4,2 BE
Freitag	Gemüsebouillon a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,j,l dazu Herrenkartoffeln Karamellpudding g,h2 9,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Gemüsebouillon a1,g Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Birne, frittierter Petersilie und Toast mit Butter Karamellpudding g,h2 8,00 € /562kcal/ 6,0 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 mit Einlage c
Geschmorte Semmerolle in Rosmarinsoße
dazu Mandel-Broccoli
und Röstinchen
Eisbecher g
14,50 €/556kcal/ 5,4 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