



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

25.08.- 31.08.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu eine saure Beilage und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>8,50 €</b>	Hühnerbrühe c Kohl-Roulade 5,g,l auf einer Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>8,50 €</b> /541kcal/ 5,4 BE
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Kräuterbraten a1,g,l dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Mandelpudding c,g,h1,h2 <b>8,50 €</b> /552kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Champignon-Schnitzel dazu Gemüse und Pommes Frites Mandelpudding c,g,h1,h2 <b>9,50 €</b> /531kcal/ 5,7 BE
<b>Mittwoch</b>	Zwiebelsuppe Pflaumen-Pfannkuchen a1,c,g,h2 mit Vanillesoße Grießcreme g,h2 <b>7,50 €</b> /568kcal/ 7,1 BE	Zwiebelsuppe Curry-Wurst "Art des Hauses" dazu Salat und Pommes Frites Grießcreme g,h2 <b>8,50 €</b> /657kcal/ 6,6 BE
<b>Donnerstag</b>	Wurzelgemüse-Cremesuppe a1,g Leberkäse 2,a1,g dazu Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Erdbeerpudding g <b>8,50 €</b> /572kcal/ 5,7 BE	Linsen-Eintopf 2,5,i,j mit Mettwurst und Kartoffeln Erdbeerpudding g <b>7,50 €</b> /467kcal/ 4,6 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe a1,g Gebratener Seelachs auf Dill-Rahmsoße a1,g,l dazu Gurkensalat und Salzkartoffeln Pistaziencreme c,g,h1,h4 <b>9,00 €</b> /464kcal/ 4,6 BE	Tomatencremesuppe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j mit Hähnchenfleisch und süß saurer Soße Pistaziencreme c,g,h1,h4 <b>8,50 €</b> /457kcal/ 4,8 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** Rindbrühe mit Einlage c  
Rindergulasch "Ungarische Art" a1,g,l  
dazu Gemüse  
und Kartoffelknödel  
Himbeer-Sahnecreme g  
**14,00 €**/562kcal/ 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