



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

08.09.- 14.09.2025

Wahlmenü 1

Montag Hühnerbrühe c
Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l
dazu Sommergemüse
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/521kcal/ 5,6 BE

Dienstag Kartoffelcremesuppe a1,g
Gekochter Tafelspitz auf Sahne-Meerrettichsoße
dazu eine saure Beilage 2,3,a1,g,j,l
und Salzkartoffeln
Zitronencreme g,l
9,50 €/538kcal/ 5,3 BE

Mittwoch Karottencremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2
dazu Vanillesoße
Karamellcreme c,g,h2
7,00 €/537kcal/ 5,5 BE

Donnerstag Romanescocremesuppe a1,g
Kasseler-Braten 2,3,5,a1,g,i,j
dazu Rahm-Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Vanillepudding c,g,h2
8,50 €/536kcal/ 5,3 BE

Freitag Süßkartoffelcremesuppe a1,g
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,j
dazu Herrenkartoffeln
Stracciatellacreme c,g,h2
10,00 €/464kcal/ 4,6 BE

Wahlmenü 2/ Matjes-Woche im Eduard

Hühnerbrühe c
Matjes-Taler mit Granatapfel g,l
auf "Türkische Art"
Joghurtdessert mit Obst 2,g
10,00 €

Kartoffelcremesuppe a1,g
Marinierte Matjes mit einer Senf-Feigensoße
dazu grüne Bohnen
und Salzkartoffeln
Zitronencreme g,l
10,00 €

Karottencremesuppe a1,g
Matjesfilet j,l
mit Linsensalat
und Knoblauch-Spinat
Karamellcreme c,g,h2
10,00 €

Romanescocremesuppe a1,g
Feiner Matjes g,l
in Joghurt-Meerrettichsoße
dazu Kartoffel-Drillinge
Vanillepudding c,g,h2
10,00 €

Süßkartoffelcremesuppe a1,g
Champignon-Rahmschnitzel a1,g,c,l
dazu Salat
und Pommes Frites
Stracciatellacreme c,g,h2
9,50 €/531kcal/ 5,7 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungszutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag Kein Mittagstisch!

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Sauerbraten "Rheinische Art" aus der Semmerolle 3,6,a1,l
dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße
Eierlikörcreme g,l
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. Milchzeugnisse, 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