



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

15.09.- 21.09.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnersuppe a1,c Hähnchen-Knusperschnitzel 5,a1,g dazu bunte Gemüse und Butter-Reis Joghurdessert mit Obst 2,g 8,50 € /459kcal/ 5,4 BE	Hühnersuppe a1,c Rinder-Geschnetzeltes "Art Stoganoff" a1,g,l dazu Gemüse und Nudeln Joghurdessert mit Obst 2,g 12,50 € /538kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Selleriecremesuppe a1,g Wurst-Gulasch in Paprikasoße a1,g,l dazu Bohnensalat und Pommes Frites Moccapudding c,g,h2 8,50 € /657kcal/ 6,6 BE	Selleriecremesuppe a1,g Gebratener Wildlachs auf Hummersoße a1,d,g,l dazu Blattspinat und Basmatireis Moccapudding c,g,h2 11,50 € /464kcal/ 4,7 BE
Mittwoch	Butterrüben-Cremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1 mit angedickten Schattenmorellen Götterspeise "Melone" g 7,50 € /559kcal/ 6,0 BE	Butterrüben-Cremesuppe a1,g Schnitzel mit Paprika-Rahmsoße a1,c,g,l dazu Salat und Pommes Frites Götterspeise "Melone" g 9,50 € /531kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Paprikacremesuppe a1,g Geschmorter Jungschweinebraten a1,g,l dazu Schmor-Wirsing und Salzkartoffeln Fruchtcocktail 8,50 € /525kcal/ 5,3 BE	Porreeeintopf g mit Mettwurst und Kartoffeln Fruchtcocktail 7,00 € /411kcal/ 4,2 BE
Freitag	Zucchini-cremesuppe a1,g Seelachsfilet in Bierteig mit Kräutersoße a1,d,g dazu Spinat und Butter-Reis Orangencreme g 8,50 € /464kcal/ 4,6 BE	Zucchini-cremesuppe a1,g Zwiebel-Rahmschnitzel a1,c,g dazu Salat und Bratkartoffeln Orangencreme g 9,50 € /598kcal/ 5,9 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-Geschnetzeltes in Steinpilz-Rahmsoße a1,g,l dazu Kaisergemüse und Eierspätzle Herrencreme g,h2,l 15,00 € /538kcal/ 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: 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