



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

29.09.- 05.10.2025

## Wahlmenü 1

## Wahlmenü 2

### Montag

Hühnersuppe mit Nudeln a1,c  
Hühnerfrikassee a1,g,f,i,j  
dazu Kopfsalat in Joghurtdressing  
und Butter-Reis  
Joghurtdessert mit Obst 2,g  
**8,50 €**

Hühnersuppe mit Nudeln a1,c  
Bandnudeln a1,c,g,l  
mit Champignons à la Creme  
dazu ein Tomatensalat  
Joghurtdessert mit Obst 2,g  
**8,00 €** /439kcal/ 4,4 BE

### Dienstag

Süßmaiscremesuppe a1,g  
Metzgerfrische Fleischwurst 5,g,l,j,i  
mit Senf  
dazu Kartoffelsalat  
Pfirsichpudding c,g  
**8,00 €** /521kcal/ 5,4 BE

Süßmaiscremesuppe a1,g  
Matjessalat "Art des Hauses" 2,a1,g,d,j,l  
dazu Kartoffel-Drillinge  
Pfirsichpudding c,g  
**10,00 €**

### Mittwoch

Bärlauchcremesuppe a1,g  
Apfel-Pfannkuchen 3,5,a1,c,g,h2  
dazu Vanillesoße  
Kirschpudding c,g  
**7,50 €** /568kcal/ 7,1 BE

Bärlauchcremesuppe a1,g  
Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,5,c,g,l  
dazu Bohnensalat  
und Pommes Frites  
Kirschpudding c,g  
**9,00 €**

### Donnerstag

Kalbfleischcremesuppe a1,g  
Brat-Hering 2,6,d,i,j,l  
dazu Gurkensalat  
und Bratkartoffeln  
Birnenpudding c,g  
**8,50 €** /487kcal/ 4,8 BE

Kalbfleischcremesuppe a1,g  
Paszta-Schnitzel 2,6,a1,c,g,l  
dazu Salat  
und Pommes Frites  
Birnenpudding c,g  
**9,50 €** /529kcal/ 5,4 BE

### Freitag

## Tag der Deutschen Einheit

Steinpilzcremesuppe a1,g,l  
Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Champignons in Metaxasoße a1,g,l  
dazu Kaisergemüse  
und Spätzle  
Mousse au Chocolate g,h1,h2  
**14,50 €** /564kcal/ 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  
Geschmorter Kalbsbraten auf Steinpilzsoße 2,a1,c,g,l  
dazu herbstliche Gemüse  
und Salzkartoffeln  
Mangocreme g  
**15,00 €** /698kcal/ 6,2 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