



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

20.10.- 26.10.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a1,c Hähnchenbrust-Geschnetzeltes in Curry-Rahmsauce dazu Mischgemüse a1,g und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /560kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe a1,c Spaghetti "Bolognese" 3,a1,c,j dazu Bohnensalat Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /581kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Kartoffelcremesuppe a1,g Wirsing-Roulade 5,a1,i,j,l auf einer Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln Vanillecreme g,h2 8,50 € /467kcal/ 4,6 BE	Kartoffelcremesuppe a1,g Wurst-Gulasch 2,5,a1,g,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Vanillecreme g,h2 8,50 € /654kcal/ 6,5 BE
Mittwoch	Kürbiscremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l dazu Apfelmus Zitronencreme g,l 7,50 € /478kcal/ 4,7 BE	Kürbiscremesuppe a1,g Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasauce a1,c,g dazu Gemüse und Spätzle Zitronencreme g,l 12,50 € /567kcal/ 5,6 BE
Donnerstag	Lauchcremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,g,l dazu Rahm-Gemüse und Salzkartoffeln Mandelpudding c,g,h1 8,50 € /552kcal/ 5,4 BE	Linseneintopf 2,5,i,j dazu Wiener Würstchen Mandelpudding c,g,h1 7,50 € /494kcal/ 4,8 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Mehliertes Hoki-Fischfilet auf Zitronensauce a1,d,g,l dazu Salat und Salzkartoffeln Moccapudding g,h1 8,50 € /477kcal/ 4,9 BE	Tomatencremesuppe a1,g Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzsauce 2,5,a1,c,g dazu Gemüse und Salzkartoffeln Moccapudding g,h1 12,50 € /546kcal/ 5,4 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 Rinderbraten auf Portweinsauce a1,g,l
dazu Rahm-Wirsing
und Salzkartoffeln
Schokoladen-Rumcreme g,h2,l
14,50 €/598kcal/ 5,6 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