



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

03.11.- 09.11.2025

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnerbrühe a1,c
Frische Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a1,g
dazu Dicke Bohnen
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/534kcal/ 5,2 BE

Pichelsteiner Eintopf 2,5,j
mit Rind- u. Schweinefleisch
(Suppeneintopf)
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €/560kcal/ 4,9 BE

Dienstag

Ochsenschwanzsuppe a1,g
Krustenbraten 2,3,a1,g,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Buttermilchdessert g
8,50 €/528kcal/ 5,3 BE

Ochsenschwanzsuppe a1,g
Großer Salatteller 2,d,g,l
mit Schinken, Käse
und Croutones
Buttermilchdessert g
8,50 €/572kcal/ 4,9 BE

Mittwoch

Champignoncremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen a1,g,c,h1,l
dazu Mandelsoße
Birnencreme g
7,50 €/539kcal/ 5,4 BE

Champignoncremesuppe a1,g
Gebratenes Lachssteak auf Weißweinsoße a1,d,l
dazu Salat
und Butter-Reis
Birnencreme g
12,50 €/621kcal/ 5,1 BE

Donnerstag

Zucchinicremesuppe a1,g
Leberkäse 2,5,a1,g,i,j
dazu Gurkensalat
und Bechamel-Kartoffeln
Grießpudding g,h2
8,50 €/439kcal/ 5,3 BE

Zucchinicremesuppe a1,g
Großer Salatteller 2,d,g
mit Räucherlachs
und Sahne-Meerrettich
Grießpudding g,h2
8,50 €

Freitag

Gemüsecremesuppe a1,g
Gedünsteter Zander auf Dill-Rahmsoße a1,d,g,l
dazu Blatt-Spinat
und Salzkartoffeln
Stracciatellacreme g,h2
9,50 €/527kcal/ 5,2 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Schnitzel "Balkan Art" 2,5,c,g,h
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Stracciatellacreme g,h2
9,50 €/529kcal/ 5,3 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
Geschmorte Rinder-Semmerolle auf Rotweinsoße 3,l,a1,g
dazu Regenbogen-Karotten
und Kartoffel-Gratin
Mousse au Chocolate c,g,h2
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: 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