



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

10.11.- 16.11.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a1,c Hühnerfrikassee a1,g,i,j dazu Kopfsalat mit Joghurtdressing und Butter-Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /519kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe a1,c Brat-Rollmops 2,d,l dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,00 € /474kcal/ 4,6 BE
Dienstag	Karottencremesuppe a1,g Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Erbsen und Möhren in Rahm und Kroketten Sahnecreme c,g 8,50 € /560kcal/ 5,3 BE	Karottencremesuppe a1,g Großer Salatteller 2,d,g,l mit Feta-Käse, Oliven und dazu Baguette Sahnecreme c,g 8,00 €
Mittwoch	Kohlrabicremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Beerenfrüchte Schokoladencreme c,g,h2 7,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Schweineschnitzel mit Champignonsoße a1,c,g,l dazu Salat und Pommes Frites Schokoladencreme c,g,h2 9,50 € /527kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 2,4,a1,i,j,l mit Senf dazu Kartoffelsalat Nusspudding a1,g,h2 8,00 € /571kcal/ 5,7 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch und süß-saure Soße Nusspudding a1,g,h2 8,50 € /457kcal/ 4,8 BE
Freitag	Rosenkohlcremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Götterspeise g 9,50 € /572kcal/ 5,7 BE	Rosenkohlcremesuppe a1,g Gebratener Panhas mit Röst-Zwiebeln 3,5,a1,k,l,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Götterspeise g 8,50 € /578kcal/ 6,0 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
Kalbs-Gulasch in Gorgonzolasoße 5,a1,c,g
dazu Gemüse
und Bandnudeln
Rotweincreme g,l
14,50 €/572kcal/ 5,7 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