



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

17.11.- 23.11.2025

Wahlmenü 1

Montag	Hühnerbrühe a1,c Spaghetti "Bolognese" a1,c,i,j dazu Salat Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /528kcal/ 6,1 BE
Dienstag	Selleriecremesuppe a1,g Schweine-Kotelett a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Pistazienpudding g,h2,h4 8,50 € /612kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Frühlingszwiebelcremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Aprikosenpudding c,g 7,50 € /464kcal/ 4,6 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Schweine-Nacken in Rahmsoße 2,3,a1,g dazu Böhnchen dazu Kartoffel-Rösti Mandelpudding c,g,h1 9,50 € /551kcal/ 5,5 BE
Freitag	Karotten-Ingwercremesuppe a1,g Gebratene Scholle auf Specksoße a1,g,g dazu Salat und Salzkartoffeln Karamellcreme g,h2 9,50 € /464kcal/ 4,6 BE

Wahlmenü 2

Hühnerbrühe a1,c Bunte Blattsalate g mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 €	Selleriecremesuppe a1,g Tomate-Mozzarella-Teller 2,a1,g,l mit Pesto und dazu Baguette mit Butter Pistazienpudding g,h2,h4 8,00 €	Frühlingszwiebelcremesuppe a1,g Gebratenes Hähnchenbrustfilet a1,c,g,j in Champignon-Rahmsoße dazu Leipziger Allerlei und Schupfnudeln Aprikosenpudding c,g 9,50 € /563kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Wirsing-Roulade 5,a1,g,l auf Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln Mandelpudding c,g,h1 8,50 € /467kcal/ 4,6 BE	Karotten-Ingwercremesuppe a1,g Hähnchen-Geschnetzeltes "Hawaii" a1,g dazu Möhren und Butter-Reis Karamellcreme g,h2 9,00 € /544kcal/ 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 Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag Kein Mittagstisch!

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Rinder-Gulasch "Ungarische Art" a1,g,l
dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße
Eierlikörcreme c,g,l
13,50 €/562kcal/ 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: 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