

## Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

01.12.-07.12.2025

Wahlmenü 1 Wahlmenü 2

Montag Hühnerbrühe a1,c Spitzkohleintopf 3,5,j,1

Leberkäse-Ragout 2,a1,g,l mit Rindfleisch und Kartoffeln

mit Paprika, Champignons u. Mais in Tomatensoße (Suppeneintopf)

dazu Nudeln Joghurtdessert mit Obst 2,g

Joghurtdessert mit Obst 2,g **7,50 €**/467kcal/ 4,6 BE

**8,50 €**/527kcal/ 5,5 BE

**Dienstag** Steckrübencremesuppe al,g Steckrübencremesuppe al,g

Spießbraten al,g Rindergeschnetzeltes "Art Strognoff" al,g,l

dazu feine Böhnchen dazu Gemüse
und Salzkartoffeln und Spätzle
Fruchtcocktail 3 Fruchtcocktail 3

8,50 €/552kcal/ 5,4 BE 12,50 €/546kcal/ 5,4 BE

Mittwoch Heute bleibt unsere Cafeteria wegen unserer

Mitarbeiter-Adventfeier ganztägig geschlosssen! Am Donnerstag sind wir wie gewohnt wieder für Sie da.

**Donnerstag** Broccolicremesuppe a1,g Broccolicremesuppe a1,g

Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l Gebratenes Lachssteaka1,g,l

dazu Wintergemüse
und Salzkartoffeln
und Butter-Reis
Pistaziencreme g,h2
Pistaziencreme g,h2
Pistaziencreme g,h2
Pistaziencreme g,h2
Pistaziencreme g,h2
12,50 €/621kcal/ 5,1 BE

Freitag Champignoncremesuppe al,g Champignoncremesuppe al,g

Paniertes Seelachsfilet auf Hummersoße a1,g,c,d Schweineschnitzel a1,g,l

dazu Blatt-Spinat in Champignonsoße dazu Salat und Kartoffel-Drillinge und Pommes Frites

Vanillepudding g,h2

9,00 €/464kcal/ 4,6 BE

Vanillepudding g,h2

9,50 €/531kcal/ 5,7 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat

dazu eine Tagessuppe und ein Dessert 7,50 €

Samstag Kein Mittagstisch!

**Sonntag** Rinderkraftbrühe c

Sauerbraten "Rheinische Art" 3,a1,g,l,j

dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Knödel Tiramisucreme c,g,h2 **15,00 €**/556kcal/ 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