



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

05.01.- 11.01.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnerbrühe a1,c
Frische Bratwurst auf Rahmsoße a1,g
dazu Wellenschnitt-Karotten
und Kroketten
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/524kcal/ 4,9 BE

Hühnerbrühe a1,c
Leberkäse 2,a1,g
dazu Sauerkraut
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/572kcal/ 5,7 BE

Dienstag

Pichelsteiner Eintopf
mit Rind- und Schweinefleisch
und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Butterkekscreme c,g,h2
8,00 €/523kcal/ 5,6 BE

Bouillon a1,g
Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,c,g,l
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Butterkekscreme c,g,h2
9,50 €/578kcal/ 6,0 BE

Mittwoch

Gemüsecremesuppe a1,g
Rührei a1,c,g,l
dazu Rahm-Spinat
und Kartoffelpüree
Mandelcreme c,g,h1
7,50 €/464kcal/ 4,6 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Back-Kartoffel
mit Heringstipp
Mandelcreme c,g,h1
8,00 €

Donnerstag

Lauchcremesuppe a1,g
Geschmorter Schweinerücken a1,g,h1
dazu Romanescogemüse
und Salzkartoffeln
Zitronenpudding
8,50 €/552kcal/ 5,4 BE

Lauchcremesuppe a1,g
Currywurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j
dazu Bohnensalat
und Pommes Frites
Zitronenpudding
9,00 €/657kcal/ 6,6 BE

Freitag

Steckrübencremesuppe a1,g
Gedünstetes Wolfsbarschfilet auf Kräuter-Rahmsoße a1,c,
dazu Wirsinggemüse
und Salzkartoffeln
Vanillecreme c,g
9,00 €/464kcal/ 4,6 BE

Steckrübencremesuppe a1,g
Schweizer Wurstsalat
dazu Bratkartoffeln
Vanillecreme c,g
8,00 €/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 Braten aus der Kalbskeule auf Meerrettichsoße 2,a1,g,j,l
dazu Speck-Böhnchen
und Kartoffel-Drillinge
Eierlikörcreme c,g,h2,l
15,50 €/566kcal/ 5,52 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