



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

09.02.- 15.02.2026

Wahlmenü 1

Montag Hühnerbrühe mit Einlage a1,c
Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße a1,c,g
dazu Mischgemüse
und Pommes Macaire
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/561kcal/ 5,3 BE

Dienstag Möhren-Kartoffeleintopf a1,g
mit Hackbällchen
(Gabeleintopf)
Sahnepudding
8,50 €/499kcal/ 4,8 BE

Mittwoch Gemüsecrèmesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,a1,c,i,j,l
mit Apfelmus
Karamellcreme c,g,h2
7,50 €/478kcal/ 4,9 BE

Donnerstag Kartoffelcrèmesuppe a1,g
Spießbraten in Rahmsoße 2,3,a1,g,l
dazu Rahm-Kohlrabi
und Kartoffelpüree
Apfelmus 3
8,50 €/528kcal/ 5,3 BE

Freitag Tomatencremesuppe a1,g
Seelachsfilet in Kartoffelpanade mit Dill-Sahnesoße a1,g,l
dazu Salat
und Salzkartoffeln
Götterspeise c,g
9,00 €/464kcal/ 4,6 BE

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Kalbsbraten a1,c,g
dazu Rosenkohl
und Kartoffel-Drillinge
Herrencreme
15,00 €/698kcal/ 6,2 BE

Wahlmenü 2

Hühnerbrühe mit Einlage a1,c
Matjes 2,a1,g,d,j,l
dazu Böhnchen
und Bratkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
10,00 €

Blumenkohlcremesuppe
Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße a1,g,l
dazu ein kleiner Salat
und Pommes Frites
Sahnepudding
9,50 €/531kcal/ 5,7 BE

Gemüsecrèmesuppe a1,g
Tortellini
in Schinken-Sahnesoße
dazu ein kleiner Salat
Karamellcreme c,g,h2
9,00 €

Kartoffelcrèmesuppe a1,g
Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln a1,g,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Apfelmus 3
8,50 €/544kcal/ 5,3 BE

Tomatencremesuppe a1,g
Großer Salat-Teller
mit Oliven und Hirtenkäse
dazu Baguette und Butter
Götterspeise c,g
8,50 €

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 €**

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