



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

09.02.- 15.02.2026

## Wahlmenü 1

## Wahlmenü 2

**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

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

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

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

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

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

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

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

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. wechselnder Überraschungs-Zutat  
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

**Samstag** **Kein Mittagstisch!**

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