



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

23.02.- 01.03.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Schweine-Gulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a1,g,c dazu Salat in Frenchdressing und Butter-Nudeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 9,00 € /536kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Hähnchen-Spieß in Balkansoße 2,3,a1,g,j dazu Salat in Frenchdressing und Buttter-Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g 9,00 € /572kcal/ 5,7 BE
Dienstag	Hühner-Nudelsuppentopf (Suppeneintopf) Schokopudding g,h2 7,00 € /499kcal/ 4,8 BE	Möhrencremesuppe Schnitzel mit Röstzwiebeln a1,c,g,l dazu ein kleiner Salat und Pommes Frites Schokopudding g,h2 8,50 € /560kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g Kartoffelsalat dazu eine Fisch-Frikadelle mit Sauce Remoulade Nusspudding a1,g,h2 8,00 € /539kcal/ 5,4 BE	Selleriecremesuppe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch Nusspudding Nusspudding a1,g,h2 8,50 € /457kcal/ 4,8 BE
Donnerstag	Kerbelcremesuppe a1,g Tafelspitz in Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l dazu Rote Beete und Salzkartoffeln Stracciatellacreme g,h2 9,00 € /538kcal/ 5,3 BE	Kerbelcremesuppe a1,g Bunte Blattsalate mit Hähnchenbrust-Streifen dazu Baguette mit Butter Stracciatellacreme g,h2 8,50 € /439kcal/ 4,4 BE
Freitag	Champignoncremesuppe a1,g Fischstäbchen mit Kräutersoße a1,g,d,l dazu Spinat und Kartoffelpüree Karamellpudding g,h2 8,50 € /447kcal/ 4,8 BE	Champignoncremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 2,3,5,a1,i,j dazu Bratkartoffeln Karamellpudding g,h2 8,50 € /491kcal/ 4,2 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
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße 3,a1,g,l,j
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffel-Klöße
Mango-Joghurtmousse
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