



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

02.03.- 08.03.2026

Wahlmenü 1

Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Hühnerfrikassee a1,g,l dazu Blattsalate in Joghurtdressing und Butter-Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g 9,00 € /519kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Bohnen-Suppentopf mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel (Suppeneintopf) Bratapfel-Zimtcreme c,h,h2 7,50 € /499kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Spargelcremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 2,3,5,a1,c,g,l,j mit Vanillesoße Paradiescreme 7,00 € /478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Fleischklößchensuppe a1,g Hausgemachte Frikadelle mit Rahmsoße c,g,i,j,l dazu Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Cappuccinopudding g,h2 9,00 € /521kcal/ 5,6 BE
Freitag	Kohlrabicremesuppe a1,g Kabeljau "Natur" in Senfsoße a1,g,l dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Kirsch-Marzipanmousse g,h1,l 9,00 € /527kcal/ 5,2 BE

Wahlmenü 2

Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Tomate-Mozzarella-Teller 2,a1,g,l mit Pesto dazu Baguette mit Butter Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /572kcal/ 5,7 BE
Broccolicremesuppe Schaschlik-Spieß in würziger Soße 2,3,a1,g,j dazu ein kleiner Salat und Butter-Reis Bratapfel-Zimtcreme c,h,h2 9,00 € /572kcal/ 5,7 BE
Spargelcremesuppe a1,g Wurst-Gulasch in Paprika-Zwiebelsoße a1,g,l dazu Erbsen und Möhren und Butter-Nudeln Paradiescreme 8,50 € /598kcal/ 6,2 BE
Fleischklößchensuppe a1,g Curry-Wurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j dazu Bohnensalat und Pommes-Frites Cappuccinopudding g,h2 9,00 € /657kcal/ 6,6 BE
Kohlrabicremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,c,g,l dazu ein kleiner Salat und Pommes-Frites Kirsch-Marzipanmousse g,h1,l 9,50 € /578kcal/ 6,0 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
Kalbsbraten auf Rotweinsoße 3,a1,g,l,j
dazu Regenbogen-Karotten
und Kroketten
Panna-Cottacreme mit Fruchtsoße
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