



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

09.03.- 15.03.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Leberkäse 2,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /572kcal/ 5,7 BE
Dienstag	Ungarische Gulaschsuppe c,a1,l mit Paprika und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kirschpudding c,g 7,50 € /499kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Champignoncremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l mit Apfelmus Schokocreme g,h2 7,00 € /478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Spießbraten mit Rahmsoße dazu ein kl. Salat o. Gewürzgurke und Salzkartoffeln Mandelpudding c,g,h1,h2 8,50 € /552kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Seelachs "Natur" in Kräutersoße a1,g,l dazu buntes Gemüse und Butter-Reis Nusspudding a1,g,h2 9,00 € /527kcal/ 5,2 BE

Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Kalbsgulasch a1,c,g dazu Erbsen und Möhren und Butter-Nudeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 11,50 € /547kcal/ 5,5 BE
Gemüsecremesuppe a1,g Vegetarischer Gemüse- Kartoffelauflauf Kirschpudding c,g 7,00 € /499kcal/ 4,8 BE
Champignoncremesuppe a1,g Hausgemachter Burger dazu Krautsalat und Steakhouse-Pommes Schokocreme g,h2 9,00 €
Kohlrabicremesuppe a1,g Großer Salat-Teller d,c mit Schinken und Ei und dazu Baguette mit Butter Mandelpudding c,g,h1,h2 9,00 € /525kcal/ 5,1 BE
Tomatencremesuppe a1,g Schweine-Filetgeschnetzeltes 5,a1,g,l dazu Blumenkohl und Kroketten Nusspudding a1,g,h2 10,50 € /567kcal/ 5,6 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 mit Einlage c
Kalbsgulasch in Champignon-Rahm 3,a1,g,l,j
dazu Rosenkohl
und Herren-Kartoffeln
Rotweincrème g,l
14,50 €/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. 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