



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

23.03.- 29.03.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Frühlingssuppe a1,c
Hähnchenkeule in Rahmsoße a1,g
dazu Erbsen und Möhren
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/560kcal/ 4,9 BE

Frühlingssuppe a1,c
Blumenkohl-Käse-Medaillon
in Kräutersoße
dazu ein kleiner Salat
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €/547kcal/ 5,5 BE

Dienstag

Kohlrabicremesuppe a1,g
Wirsing-Möhreneintopf
mit Mettwurst und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Schokoladencreme
7,50 €

Kohlrabicremesuppe a1,g
Käse-Spätzle
mit Röstzwiebeln
dazu ein kleiner Salat
Schokoladencreme
7,50 €/499kcal/ 4,8 BE

Mittwoch

Gemüsecremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen
dazu Vanillesoße
Nusspudding a1,g,h2
7,00 €/478kcal/ 4,7 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße
dazu Salat
und Pommes Frites
Nusspudding a1,g,h2
9,50 €/527kcal/ 5,2 BE

Donnerstag

Kurzfristige Speiseplanänderung

Kalbfleischcremesuppe a1,g
Hähnchen-Knusperschnitzel
dazu Kaisergemüse
und Salzkartoffeln
Frucht-Joghurtdessert 2,g
9,00 €/566kcal/ 5,5 BE

Kalbfleischcremesuppe a1,g
Currywurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Frucht-Joghurtdessert 2,g
8,50 €/657kcal/ 6,6 BE

Freitag

Tomatencremesuppe a1,g
Brat-Hering 2,6,d,i,j,l
dazu Gurkensalat
und Bratkartoffeln
Bananenpudding g
9,00 €/487kcal/ 4,8 BE

Tomatencremesuppe a1,g
Gekochte Eier in Senfsoße
dazu ein kleiner Salat
und Salzkartoffeln
Bananenpudding g
8,00 €

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

Rinderbrühe mit Einlage c
Rindergulasch "Ungarische Art" a1,g,l
dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g,h2
13,50 €/562kcal/ 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: Hühner- 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