



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

08.06.- 14.06.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Leberkäse dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>8,50 €</b>	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Tortellini "Art des Hauses" a1,c mit Champignons à la Crème dazu Tomatensalat Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>8,00 €</b>
<b>Dienstag</b>	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 2,3,5,g,i,j,l mit Senf dazu Kartoffelsalat Fruchtcocktail 3 <b>8,00 €</b> /537kcal/ 5,4 BE	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 5,g,i,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Fruchtcocktail 3 <b>9,50 €</b> /581kcal/ 6,5 BE
<b>Mittwoch</b>	Romanescocremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g mit Vanillesoße Mandelpudding g,h1 <b>7,00 €</b>	Romanescocremesuppe a1,g Rinder-Gulasch "Ungarische Art" 2,3,a1,i,j,l dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 <b>14,50 €</b> /552kcal/ 5,8 BE
<b>Donnerstag</b>	Tomatencremesuppe a1,g Cordon Bleu vom Schwein dazu Rahm-Erbsen und Kroketten Schoko-Rumcreme c,g,l <b>8,50 €</b>	Tomatencremesuppe a1,g Braten vom Schaf "Art des Hauses" 5,a1,g,i,j,l dazu Speck-Böhnchen und Kartoffel-Gratin Schokoladencreme c,g,l <b>12,50 €</b> /530kcal/ 5,3 BE
<b>Freitag</b>	Zucchini-cremesuppe a1,g Kap-Seehechtfilet auf Senfsoße a1,c,g,j dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Grießcreme g,h2 <b>9,00 €</b> /504kcal/ 4,8 BE	Zucchini-cremesuppe a1,g Schweineschnitzel mit Zwiebeln a1,c,i,j,l dazu Salat und Pommes Frites Grießcreme g,h2 <b>9,50 €</b> /553kcal/ 5,8 BE
<b><u>Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:</u></b>		
Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat dazu eine Tagessuppe und ein Dessert <b>7,50 €</b>		
<b>Samstag</b>	<b>Kein Mittagstisch!</b>	
<b>Sonntag</b>	Rinderbrühe mit Einlage c Sauerbraten-Gulasch "Rheinische Art" a1,g,l dazu Spitzkohl und Kartoffel-Knödel Eisdessert g <b>15,50 €</b> /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: 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