



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

15.06.- 21.06.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Rahm-Kohlrabi und Pommes Macaire Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /560kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Köttbular a1,g dazu Gurkensalat und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /528kcal/ 6,1 BE
Dienstag	Fenchelcremesuppe a1,g Königsberger Klopse auf Kapernsoße 2,6,j,l dazu Rote-Beetesalat und Salzkartoffeln Moccapudding g 8,50 € /522kcal/ 5,1 BE	Fenchelcremesuppe a1,g Schnitzel "Jäger Art" 5,a1,g dazu Blattsalat und Pommes Frites Moccapudding g 9,50 € /598kcal/ 5,9 BE
Mittwoch	Klare Zwiebelsuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 mit Mandelsoße Karamellcreme g,h2 7,00 € /537kcal/ 5,5 BE	Klare Zwiebelsuppe a1,g Spargel-Schnitzel mit Sauce Hollandaise 3,a1,g,l dazu ein kl. Salat und Röstitaler Karamellcreme g,h2 9,50 € /562kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Paprikacremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Amarenacreme g 7,50 € /464kcal/ 4,2 BE	Paprikacremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j dazu Salat und Pommes Frites Amarenacreme g 8,50 € /657kcal/ 6,6 BE
Freitag	Gemüsecremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Hummersoße c,d,g,i,j,l dazu feine Gemüse und Salzkartoffeln Pistaziencreme g,h7 9,50 € /529kcal/ 5,1 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln c,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Pistaziencreme g,h7 9,00 € /544kcal/ 5,3 BE
<u>Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:</u>		
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 Geschmorter Kalbsbraten auf Madeirasoße a1,g,j,l dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Mascarponecreme g 15,50 € /566kcal/ 5,5 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