



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

22.06.- 28.06.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße a1,i,j,l dazu Rahm-Möhren und Kroketten Joghurdessert mit Obst 2,g 9,50 € /521kcal/ 5,1 BE	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Großer Salatteller 2,c,k mit Hähnchen-Bruststreifen in Honig-Senfsoße Joghurdessert mit Obst 2,g 8,50 €
Dienstag	Mediterraner Sommer-Eintopf j,l mit Hähnchenfleisch und Reis Fruchtpudding c,g 7,50 € /456kcal/ 4,4 BE	Bouillon a1,g Schaschlik-Spieß "Art des Hauses" 3,6,a1,c,g,i,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Fruchtpudding c,g 9,50 € /521kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1 mit Zwetschgen Waldfruchtjoghurt g 7,50 € /558kcal/ 6,0 BE	Selleriecremesuppe a1,g Back-Kartoffel 2,6,d,g,j dazu Heringstipp Waldfruchtjoghurt g 9,00 € /458kcal/ 4,8 BE
Donnerstag	Spargelcremesuppe a1,g Frischer Stangenspargel 5,c,g mit Sauce Hollandaise dazu roher oder gekochter Schinken und Kartoffel-Drillinge 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren 21,90 €	Spargelcremesuppe a1,g Gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße a1,g dazu Salat und Butter-Reis 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren 9,50 € /457kcal/ 4,8 BE
Freitag	Zucchinicremesuppe a1,g Kibbelinge a1,c,g,l mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat Sahnepudding c,g 9,50 € /447kcal/ 5,1 BE	Zucchinicremesuppe a1,g Hähnchen-Schnitzel mit Champignonsoße a1,c,g,i,j dazu Erbsen und Pommes Frites Sahnepudding c,g 9,50 € /612kcal/ 5,6 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 Schweinefiletspitzen in Waldpilzsoße a1,c,g dazu Mandel-Broccoli und Spätzle Bayrisch Creme mit Himbeersoße c,g,h1 14,50 € /559kcal/ 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. Milchzeugnisse, 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