



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

29.06.- 05.07.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Schweinegulasch mit Champignons a1,c,g,l dazu Kaisergemüse und Nudeln Joghurdessert mit Obst 2,g 8,50 € /587kcal/ 5,1 BE	Hühnerbrühe c Paprika-Rahmschnitzel 3,a1,g,i,j,l dazu Salat und Bratkartoffeln Joghurdessert mit Obst 2,g 9,50 € /594kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Ägyptischer-Eintopf j,l mit Gemüse, Linsen und Hühnerfleisch Kokos-Mandelpudding g,h2 7,50 € /467kcal/ 4,5 BE	Rahmsuppe a1,g Zwiebel-Rahmschnitzel a1,c,g,l dazu Salat und Bandnudeln Kokos-Mandelpudding g,h2 9,50 € /553kcal/ 5,8 BE
Mittwoch	Kohlrabicremesuppe a1,g Bauern-Omelett 2,5,a1,c,g,l dazu Gurkensalat Stracciatellacreme g,h2 7,50 € /498kcal/ 6,4 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Champignon-Schnitzel a1,c,g,j,l dazu Bohnensalat und Kroketten Stracciatellacreme g,h2 9,50 € /561kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Cevapcici auf Paprikasoße a1,g,l dazu Balkangemüse und Reis Karamellpudding c,g,h2 8,50 € /552kcal/5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Cordon-Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j,l dazu Erbsen und Möhren und Pommes Frites Karamellpudding c,g,h2 9,50 € /583kcal/ 5,3 BE
Freitag	Möhrencremesuppe mit Zitronengras a1,g Gedünstetes Rotbarschfilet auf Zitronensoße a1,d,g,l dazu Blatt-Spinat und Salzkartoffeln Erdbeerpudding g 9,50 € /447kcal/ 4,8 BE	Möhrencremesuppe mit Zitronengras a1,g Hähnchen-Schnitzel mit Parmesanpanade auf Tomatensoße dazu Gurkensalat und Reis Erdbeerpudding g 9,50 €

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 "Royal" c
Geschmorter Kalbsbraten auf Rahmsoße a1,g,l
dazu Sommergemüse
und Kartoffel-Drillinge
Herrencreme c,g,h2,l
15,50 €/542kcal/ 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