



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

06.07.- 12.07.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße 2,a1,c,g dazu Blattsalat und Reis Joghurdessert mit Obst 2,g <b>8,50 €</b> /457kcal/ 4,8 BE	Hühnerbrühe c Rinderrouladen-Geschnetzeltes 2,a1,g,j,l dazu Speck-Böhnchen und Salzkartoffeln Joghurdessert mit Obst 2,g <b>11,50 €</b> /566kcal/ 5,5 BE
<b>Dienstag</b>	Sommerlicher vegetarischer Gemüse-Eintopf a1 mit Grießklößchen Nusspudding g,h2 <b>7,50 €</b> /465kcal/ 4,9 BE	Rahmsuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,a1,i,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Nusspudding g,h2 <b>8,50 €</b> /657kcal/ 6,6 BE
<b>Mittwoch</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen a1,c,g,h2 auf Schokoladensoße Cappuccinocreme g,h2 <b>7,00 €</b> /564kcal/ 4,7 BE	Gemüsecremesuppe a1,g China-Pfanne 2,5,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch und süß saure Soße Cappuccinocreme g,h2 <b>8,50 €</b> /457kcal/ 4,8 BE
<b>Donnerstag</b>	Karottencremesuppe mit Kokosmilch a1,g Gekochte Rinderbrust auf Sahne-Meerrettichsoße 4,a1,g, dazu Gurkenhappen und Salzkartoffeln Pistaziencreme g,h2 <b>9,50 €</b> /532kcal/5,2 BE	Karottencremesuppe mit Kokosmilch a1,g Hackfleischsoße "Jäger Art" 2,a1,g,c,j auf Gabel-Spaghetti mit Parmesankäse dazu ein kleiner Salat Pistaziencreme g,h2 <b>8,50 €</b> /581kcal/ 6,5 BE
<b>Freitag</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,h1 und Herrenkartoffeln Pfirsichcreme g <b>9,50 €</b> /464kcal/ 4,6 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g Käse-Spätzle a1,g mit Röstzwiebeln dazu ein kleiner Salat Pfirsichcreme g <b>7,50 €</b> /499kcal/ 4,8 BE

### **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 mit Einlage c  
Braten vom Weideochsen auf Morchel-Rahmsoße a1,g,h  
dazu Gartengemüse  
und Semmelknödel  
Rotweincreme g,l  
**15,50 €**/550kcal/ 5,7 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: Hühnerei- 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