

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

27.07.- 02.08.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnerbrühe a1,c
Schweine-Kotelett in Rahmsoße a1,c,g
dazu Erbsen u. Möhren
und Kroketten
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/532kcal/ 5,3 BE

Hühnerbrühe a1,c
Großer Salatteller 2,3,d,g
mit Thunfisch und Zwiebeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €

Dienstag

Champignoncremesuppe a1,g
Hühnerfrikassee
dazu Blattsalat
und Butter-Reis
Mandelcreme a1,g,h1
8,50 €/500kcal/ 4,6 BE

Champignoncremesuppe a1,g
Pfannen-Gyros mit Zaziki g,i,j,l
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Mandelcreme a1,g,h1
9,50 €

Mittwoch

Gemüsecremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l
mit Apfelmus
Zitronencreme g,l
7,50 €/478kcal/ 4,9 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Lammgulasch in Thymiansoße a1,g,j,l
dazu Böhnchen
und Kartoffelgratin
Zitronencreme g,l
12,50 €/587kcal/ 6,0 BE

Donnerstag

Broccolicremesuppe a1,g
Puten-Schnitzel auf Zwiebel-Senfsoße a1,c,g,l
dazu glasierte Möhren
und Salzkartoffeln
Tiramisucreme g,h2
9,00 €/544kcal/5,3 BE

Broccolicremesuppe a1,g
Gebratenes Lachssteak a1,g,l
dazu Rahm-Wirsing
und Butter-Reis
Tiramisucreme g,h2
12,50 €/621kcal/ 5,1 BE

Freitag

Klare Zwiebelsuppe a1,g
Panierte Scholle auf Hummersoße a1,g
dazu Blatt-Spinat
und Salzkartoffeln
Latte Macchiatopudding g
9,50 €/529kcal/ 5,2 BE

Klare Zwiebelsuppe a1,g
Champignon-Rahmschnitzel a1,c,g,l
dazu Salat
und Pommes Frites
Latte Macchiatopudding g
9,50 €/531kcal/ 5,7 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 c
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße a1,c,g
dazu bunte Gemüse
und Butter-Spätzle
Mousse au Chocolatecreme c,g,h2
15,50 €/572kcal/ 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