



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

03.08.- 09.08.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnerbrühe mit Einlage c
Putengulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a1,g
dazu bunte Gemüse
und Nudeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/522kcal/ 5,4 BE

Hühnerbrühe mit Einlage c
Brat-Rollmops 2,d,l
dazu Gurkensalat
und Bratkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
9,00 €/474kcal/ 4,6 BE

Dienstag

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Kesselfrische Fleischwurst 4,5,c,g,j
mit Senf
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Sahnepudding c,g
8,00 €/572kcal/ 5,7 BE

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Schnitzel mit Paprika-Rahmsoße a1,c,g,j,l
dazu Bohnensalat
und Pommes Frites
Sahnepudding c,g
9,50 €/543kcal/ 5,7 BE

Mittwoch

Lauchcremesuppe a1,g
Heidelbeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,h2
dazu Mandelsoße
Nußpudding g,h2
7,00 €/552kcal/ 5,9 BE

Lauchcremesuppe a1,g
Krustenbraten 2,3,a1,g,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Nußpudding g,h2
8,50 €/528kcal/ 5,3 BE

Donnerstag

Gemüsecremesuppe a1,g
Grobe Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a1,i,j,l
dazu Rahm-Gemüse
und Salzkartoffeln
Schokoladencreme a1,g,h2
8,50 €/539kcal/5,2 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Heringstipp 2,3,6,d,g,i,j,l
dazu Herrenkartoffeln
Schokoladencreme a1,g,h2
9,50 €/572kcal/5,7 BE

Freitag

Kürbiscremesuppe a1,g
Seelachsfilet im Bierteig auf Zitronen-Buttersoße
dazu Spinat a1,c,d,g,l
und Salzkartoffeln
Kirsch-Bananenjoghurt g
8,50 €/467kcal/ 4,9 BE

Kürbiscremesuppe a1,g
Wurst-Gulasch a1,g,l
dazu Salat
und Pommes Frites
Kirsch-Bananenjoghurt g
8,50 €/654kcal/ 6,5 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
Geschmorter Kalbsbraten auf einer leichten Meerrettichsoße 2,a1,c,g
dazu bunte Gemüse
Röstitaler
Herrencreme g,h2,l
15,50 €/532kcal/ 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: 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