



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

17.08. - 23.08.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Bratwurstschnecke a1, g, l, auf dicken Bohnen und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2, g 8,50€ 544kcal 5,5 BE	Hühnerbrühe c Ein halbes Brathähnchen mit Bohnensalat und Pommes frites Joghurtdessert mit Obst 2, g 9,50€ 459kcal 5,4 BE
Dienstag	Mediterraner Sommereintopf mit Hühnerfleisch und Reis (Suppeneintopf) Creme Tiramisu g, h2 7,50€ 456kcal , 4,4 BE	Gemüsebrühe mit Einlage Schnitzel Hawaii 3 a1, g, l auf Currysauce , kleiner Salat und Reis Creme Tiramisu g, h2 9,50€ 554kcal ,5,6 BE
Mittwoch	Spargelcremesuppe a1, g, Bauernomelette 3,5, a1, c, g, i, j, mit Gurkensalat in Sahne Fruchtmus 3, 7,50€ 496 kcal 5,2 BE	Spargelcremesuppe a1, g, Cevapcici auf Paprikasauce a1, g, mit Gemüse und Reis Fruchtmus 3 8,50€ 552 kcal 5,4 BE
Donnerstag	Zucchini-cremesuppe a1, g, Bolognese vom Rind 3,5, a1, c, auf Gabelspaghetti und Salat Karamellpudding c, g, h2, 8,50€ 512 kcal 5,6 BE	Zucchini-cremesuppe a1, g, Hähnchenbrustfilet auf Champignonrahmsauce a1, g, mit Salat und Pommes frites Karamellpudding c, g, h2, 9,50€ 527 kcal 5,2 BE
Freitag	Tomatencremesuppe 3, a1, g, Heringsstipp "Hausfrauen Art" 2, 3, d, g, i, l, mit Herrenkartoffeln Grießcreme g, h2, 9,50€ 572kcal 5,7 BE	Tomatencremesuppe 3, a1, g, Currywurst 2, a1, g, j, mit einem kleinen Salat und Pommes frites Grießcreme g, h2, 8,50€ 657kcal 6,6 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 Rinderbrühe mit Einlage c
Geschmorte Rinderroulade " Hausfrauen Art" 3,5, a1, g, i, j, l,
mit Blumenkohl
und Kartoffelknödel
Bayrische Creme mit Erdbeersauce g, h2,
15,50€ 598 kcal 5,6 BE

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:

Allergene:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerfleisch 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