



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

10.08.- 16.08.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Erbsen und Möhren in Rahmsauce und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /560kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe c Zwiebel-Schnitzel a1,c,g dazu Gemüse und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 9,50 € /598kcal/ 5,9 BE
Dienstag	Bauerneintopf 2,5,j mit Mettwurst, Paprika und Kartoffeln (Suppeneintopf) Fruchtjoghurt g 7,50 € /459kcal/ 4,4 BE	Cremesuppe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch und süß-saurer Sauce Fruchtjoghurt g 8,50 € /457kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Paprikacremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,j mit Beerenfrüchten Moccapudding g,h2 7,00 € /539kcal/ 5,4 BE	Paprikacremesuppe a1,g Schweineschnitzel auf Waldpilzsauce a1,c,g dazu Salat und Pommes Frites Moccapudding g,h2 9,50 € /531kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Geschmorter Paprika-Spießbraten a1,g,l dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Obstcocktail 3 8,50 € /529kcal/5,3 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 2,3,5,a1,j,l dazu Bratkartoffeln Obstcocktail 3 8,00 € /491kcal/4,4 BE
Freitag	Klare Zwiebelsuppe a1,g Rotbarschfilet auf Weißweinsauce a1,g,d,l dazu Saisongemüse und Kartoffel-Drillings Mandelpudding g,h1 9,50 € /524kcal/ 5,2 BE	Klare Zwiebelsuppe a1,g Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln a1,g,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Mandelpudding g,h1 8,50 € /544kcal/ 5,3 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungszutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderbrühe mit Einlage c
Rinder-Gulaschtopf mit Perlzwiebeln und Mais 3,a1,j,l
dazu bunte Gemüse
und Butter-Spätzle
Panna Cottacreme g,h2
15,00 €/698kcal/ 6,2 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