



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

19.10. - 25.10.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnerbrühe c
Bratwurst-Schnecke auf Senfsoße 2,5,a1,g
dazu Dicke Bohnen
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/534kcal/ 5,3 BE

Wurzel-Kohlgemüse-Eintopf 3,5
mit Würstchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €/439kcal/ 4,7 BE

Dienstag

Graupen-Eintopf 2,5,i,j,l
mit Rindfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Sahnecreme g
7,50 €/487kcal/ 4,7 BE

Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l
Hirten-Rolle mit Frischkäse gefüllt a1,g
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Sahnecreme g
8,50 €/544kcal/ 5,4 BE

Mittwoch

Zwiebelsuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,a1,c,g
mit Apfelmus
Himbeerpudding g
7,50 €/478kcal/ 4,7 BE

Zwiebelsuppe a1,g
Königsberger Klopse auf Kapernsoße 2,3,5,a1,g
dazu Rote-Beetesalat
und Salzkartoffeln
Himbeerpudding g
8,50 €/482kcal/ 5,1 BE

Donnerstag

Kartoffelsuppe a1,g,
Geschmorter Schweine-Nacken 5,a1,g,i,j,l
dazu Rahm-Erbsen
und Salzkartoffeln
Mandelpudding g,h1
8,50 €/530kcal/ 5,3 BE

Kartoffelsuppe a1,g,
Wurstgulasch 2,5,i,j,l
dazu Salat
und Pommes Frites
Mandelpudding g,h1
8,50 €/657kcal/ 6,6 BE

Freitag

Tomatencremesuppe a1,g
Paniertes Seelachsfilet auf Zitronen-Dillsoße a1,d,g
dazu Salat
Kartoffel-Drillinge
Eisbecher g
9,00 €/474kcal/ 4,7 BE

Tomatencremesuppe a1,g
Champignon-Schnitzel a1,c,g
dazu Salat
und Pommes Frites
Eisbecher g
9,50 €/529kcal/ 5,3 BE

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

Salat-Teller (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
Rinder-Gulasch "Ungarische Art" 5,a1,g,l
dazu Rotkohl
und Salzkartoffeln
Bayrische Creme mit Erdbeersauce g,h2
14,50 €/554kcal/ 5,9 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. Milchzeugnisse, 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