



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

26.10. - 01.11.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Bolognese-Soße 2,3,6,a1,c auf Gabelspaghetti dazu Gurkensalat Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /512kcal/ 5,6 BE	Hühnerbrühe c Bauernsülze 2,6,g,i,j,l mit Sauce Remoulade dazu Bratkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /711kcal/ 6,0 BE
Dienstag	Gelbe Rübeneintopf 5 mit Kasseler und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kirschcreme g 7,50 € /442kcal/ 4,5 BE	Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l Schweinefilet-Geschnetzeltes "Art des Hauses" c,g,j dazu Gemüse und Spätzle Kirschcreme g 12,50 € /567kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Broccolicremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,i,j dazu Bohnensalat und Pommes Frites Stracciatellacreme c,g,h2 8,50 € /478kcal/ 4,7 BE	Broccolicremesuppe a1,g Tortellini mit Champignons 2,a1,c,g in Schinken-Sahnesoße dazu Salat Stracciatellacreme c,g,h2 8,50 € /612kcal/ 6,1 BE
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g, Heidelbeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1 dazu Mandel-Honigsoße Quarkspeise g 7,00 € /552kcal/ 5,9 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g, Pfannen-Gyros mit Zaziki g,i,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Quarkspeise g 9,50 € /581kcal/ 6,5 BE
Freitag	Gemüsecremesuppe a1,g Kabeljau-Filet auf Zitronensoße a1,d,g,l dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln Bananenpudding g,h2 9,50 € /467kcal/ 4,9 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Paprika-Rahmschnitzel 3,6,a1,g,j dazu Gurkensalat und Pommes Frites Bananenpudding g,h2 9,50 € /594kcal/ 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 **Allerheiligen**

Rinderkraftbrühe c
Rahm-Gulasch vom Kalb mit Champignons a1,c,g,j
dazu Kaisergemüse
und Spätzle
Panna Cottacreme c,g,h1
15,50 €/547kcal/ 5,5 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: 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