



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

02.11. - 08.11.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Kürbiscremesuppe a1,g Bauernomelette 3,5,a1,c,g,i,h dazu Bohnensalat in Sahnedressing Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /496kcal/ 5,2 BE	Kürbiscremesuppe a1,g Matjesfilet 2,a1,d,j,l mit Sauce Remoulade dazu Bratkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 9,50 €
Dienstag	Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l Hähnchenbrust-Roulade gefüllt mit Broccoli a1,g dazu Kohlrabi und Kartoffel-Rösti Krokantpudding c,g 9,00 €	Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l Schweine-Gulasch mit Champignons 2,5,a1,c,g,j dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Krokantpudding c,g 9,00 € /557kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Gulaschsuppe 2,a1,c,l,j dazu Baguettebrot Nusspudding g,h2 7,50 € /498kcal/ 5,2 BE	Cremsuppe a1,g Leberkäse-Ragout mit Paprika, Champignons u. Mais in Tomatensoße 3,g dazu Nudeln Nusspudding g,h2 8,50 € /527kcal/ 5,5 BE
Donnerstag	Spinatcremesuppe a1,g Cordon-Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j,l dazu Rahm-Erbсен und Krokettēn Erdbeer-Fruchtjoghurt g 8,50 € /583kcal/ 5,6 BE	Kohlrabi-Eintopf 5 mit Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Erdbeer-Fruchtjoghurt g 7,50 € /557kcal/ 5,6 BE
Freitag	Romanescocremesuppe a1,g Gebratene Scholle auf Specksoße 2,a1,c,d,g,j,l dazu Blatt-Spinat Kartoffel-Drillinge Götterspeise mit Vanillesoße g 9,50 € /531kcal/ 5,4 BE	Romanescocremesuppe a1,g Kötbullar a1,g dazu Gurkensalat und Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße g 8,50 € /528kcal/ 6,1 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
Rheinischer Sauerbraten aus der Semerrolle auf Rosinensoße 3,6,a1,l
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffel-Knödel
Eierlikörcreme c,g,h2
15,00 €/556kcal/ 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