



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

09.11. - 15.11.2026

## Wahlmenü 1

## Wahlmenü 2

### Montag

Hühnerbrühe c  
Hühner-Frikassee a1,g,i,j  
dazu Kopfsalat in Joghurtdressing  
und Reis  
Joghurtdessert mit Obst 2,g  
**8,50 €**/489kcal/ 4,8 BE

Lauch-Käse-Eintopf 2,g,i,j  
mit Rinderhackfleisch  
(Suppeneintopf)  
Joghurtdessert mit Obst 2,g  
**7,50 €**/512kcal/ 5,2 BE

### Dienstag

Bunter Bauerneintopf 2,5,j  
mit Hackfleisch und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Zitronencreme g,l  
**7,50 €**/459kcal/ 4,7 BE

Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l  
Hähnchen-Knusperfilet auf Käsesoße 3,5,a1,g,j  
dazu Salat  
und Bandnudeln  
Zitronencreme g,l  
**9,50 €**/526kcal/ 5,4 BE

### Mittwoch

### Martinstag

Rosenkohlcremesuppe a1,g  
Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1  
dazu Zwetschgen-Ragout  
Karamellcreme g,h2  
**7,50 €**/559kcal/ 6,0 BE

Rosenkohlcremesuppe a1,g  
Kohl-Roulade 5,a1,j,l  
auf Speck-Zwiebelsoße  
dazu Salzkartoffeln  
Karamellcreme g,h2  
**8,50 €**/464kcal/ 4,6 BE

### Martins-Menü:

Champignoncremesuppe a1,g  
Gänsekeule auf Orangensoße  
dazu Apfel-Rotkohl  
und Kartoffel-Klöße  
Karamellcreme g,h2 **25,50€**

### Donnerstag

Champignoncremesuppe a1,g  
Krustenbraten 5,a1,g,i,j  
dazu Rahm-Sauerkraut  
und Kartoffelpüree  
Grießcreme c,g,h1,h2  
**8,50 €**/557kcal/ 5,4 BE

Champignoncremesuppe a1,g  
Hirsch-Gulasch in Waldpilzsoße  
dazu Rosenkohl  
und Spätzle  
Grießcreme c,g,h1,h2  
**16,50 €**

### Freitag

Steinpilzcremesuppe a1,g  
Gebackene Fisch-Frikadelle a1,d,g  
mit Sauce Remoulade  
dazu hausgemachter Kartoffelsalat  
Pfirsichcreme g  
**8,50 €**/549kcal/ 5,4 BE

Steinpilzcremesuppe a1,g  
Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln c,a1,g  
dazu Sauerkraut  
und Kartoffelpüree  
Pfirsichcreme g  
**9,50 €**/544kcal/ 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  
Schweinefilet-Spitzen mit Champignons in Metaxasoße a1,c,g,l  
dazu herbstliche Gemüse  
und Nudeln  
Vanille-Rumcremecake g,l  
**14,50 €**/564kcal/ 5,7 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