



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

05.03.- 11.03.2018

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Basilikumcremesuppe a1,g Bärlauchbratwurst 5,a1,g,i,j mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /534cal/ 5,1 BE	Basilikumcremesuppe a1,g Schweinefiletgeschnetzeltes "Art des Hauses" mit buntem Gemüse a1,c,g und Spätzle Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /552cal/ 5,9 BE
Dienstag	Tomatencremesuppe 3,g,a1 Schweinekotelett auf Rahmsoße a1,c,g mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Vanillecreme c,g,h1 5,90 € /532kcal/ 5,3 BE	Tomatencremesuppe 3,g,a1 Rindergulasch a1,g,l mit Rosenkohl dazu Kartoffelklöße Vanillecreme c,g,h1 6,50 € /554kcal/ 5,9 BE
Mittwoch	Hühnersuppe mit Nudeln a1,4 Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße a1,c,g,j,l mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln Kokospudding c,g,h1 5,90 € /521kcal/ 4,9 BE	Hühnersuppe mit Nudeln a1,4 Paella b,d,c,g,h1 (Spanisches Nationalgericht mit Garnelen, Muscheln, Schweinefleisch und Huhn) Kokospudding c,g,h1 5,90 €
Donnerstag	Fenchelcremesuppe a1,g Sahne-Schweinebraten a1,g,j mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Mandelcreme c,g,h1 5,90 € /538cal/ 5,4 BE	Fenchelcremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,5,6,a1,i,j dazu Tomatensalat und Pommes Frites Mandelcreme c,g,h1 5,90 € /657kcal/ 6,6 BE
Freitag	Zucchinicremesuppe g Seelachsfilet "Oslo" auf Zitronensoße a1,c,d,g mit Blattspinat und Herrenkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße c,g 6,50 € /474kcal/ 4,2 BE	Zucchinicremesuppe g Gebratener Panhas 3,5,a1,c,i,k,l mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße c,g 5,90 € /578kcal/ 6,0 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Sauerbraten aus der Semerrolle "Rheinische Art" 2,3,6,a1,g,i,j,l dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Panna Cotta g 9,50 € /558kcal/ 5,3 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

Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!

Änderungen vorbehalten!

Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.

Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.