



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

16.04.- 22.04.2018

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Gemüsecremesuppe a1,g Schweinekotelett auf Rahmsoße a1,c,g mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /532kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,00 € /498kcal/ 6,1 BE
Dienstag	Gemüsebouillon c Hähnchengulasch "Gyros Art" a1,g,l mit Blumenkohl und Butterreis Pistaziencreme c,g,h1,h7 5,90 € /522kcal/ 5,2 BE	Gemüsebouillon c Leberkäse mit Röstzwiebeln 2,3,5,6,a1,g,f,i dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Pistaziencreme c,g,h1,h7 5,90 € /479kcal/ 4,6 BE
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l mit Apfelmus Vanillecreme c,g,h1 5,00 €	Blumenkohlcremesuppe a1,g Bauernsülze 2,6,g,i,j,l mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln Vanillecreme c,g,h1 5,90 € /711kcal/ 6,0 BE
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c Geschmorter Schweinenacken a1,g,j mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Schokoladencreme c,g 5,90 € /533kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c Jägerfrikadelle a1,c,g,j,l mit Gemüse und Salzkartoffeln Schokoladencreme c,g 5,90 € /521kcal/ 4,9 BE
Freitag	Kartoffelcremesuppe a1,g Limanda Filet auf Krebssoße 2,a1,g,d dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g 6,50 € /532kcal/ 5,2 BE	Kartoffelcremesuppe a1,g Zigeunerschnitzel 3,6,a1,c,g,i,j,l mit Gurkensalat und Pommes Frites Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g 6,50 € /529kcal/ 5,3 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Geschmorte Rindersteakhochrippe a1,c,g,j,l mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise und Herrenkartoffeln Eierlikörcreme a,c,g,b,l 13,50 €	

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.