



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

22.07.- 28.07.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnersuppe c Nürnberger Rostbratwurstchen 2,5,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /524kcal/ 5,2 BE	Hühnersuppe c Großer Salatteller 2,d,g,l mit Schinken, Käse und Croutons Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,00 € /572kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Kürbiscremesuppe a1,g Gekochter Tafelspitz auf Meerrettich-Sahnesoße 2,3,a1,g,j,l dazu saure Beilage und Salzkartoffeln Eierlikörpudding g 7,80 € /538kcal/ 5,3 BE	Kürbiscremesuppe a1,g Reibekuchen a1,c,d,g,j,l mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich Eierlikörpudding g 7,50 € /458kcal/ 4,6 BE
Mittwoch	Grünerbscremesuppe a1,g Bauern-Omelett 3,5,a1,c,g,i,j dazu Gurkensalat in Joghurtdressing Himbeer-Joghurtcreme g 6,90 € /496kcal/ 5,2 BE	Grünerbscremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Himbeer-Joghurtcreme g 7,50 € /657kcal/ 6,6 BE
Donnerstag	Steinpilzcremesuppe a1,g Schweinenacken in Senfmantel a1,g,l dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Pfirsich Melbacreme g,h2 7,50 € /557kcal/ 5,4 BE	Steinpilzcremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 5,g,i,j,l dazu Bohnensalat und Pommes Frites Pfirsich Melbacreme g,h2 7,50 € /581kcal/ 6,5 BE
Freitag	Kohlrabicremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Quarkcreme g,h2 8,00 € /572kcal/ 5,7 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Schaschlik-Spieß in feuriger Soße 2,6,a1,g,j,l auf Reis dazu Salat Quarkcreme g,h2 7,50 €

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **6,20 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Rinderbraten auf Rotweinsauce 2,5,a1,g,i,j,l
dazu Blumenkohl
und Kartoffelgratin
Mangocreme g
13,50 €/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