



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

02.09.- 08.09.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Hühnerfrikassee a1,g,f,i,j dazu Kopfsalat in Joghurtdressing und Butter-Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /537kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Tomate-Mozzarella-Teller a1,c,g,j dazu Baguette und Butter Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,00 €
Dienstag	Kartoffelsuppe a1,g Ofenfrischer Leberkäse 2,5,a1,g,i,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Grießpudding g,h2 7,50 € /572kcal/ 5,7 BE	Kartoffelsuppe a1,g Schnitzel in Paprikasoße 2,3,6,a1,g,j dazu Gurkensalat und Pommes Frites Grießpudding g,h2 8,50 € /572kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Kräutercremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Moccacreme g,h2 7,50 € /464kcal/ 4,2 BE	Kräutercremesuppe a1,g Rindergulasch mit Mais u. Champignons a1,g,l dazu Gemüse und Spätzle Moccacreme g,h2 9,50 € /551kcal/ 5,9 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,c,g,l dazu feine Böhnchen und Salzkartoffeln Karamellpudding g,h2 7,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Schweinskopfsülze 3,5,i,j mit Zwiebeln und Bratkartoffeln Karamellpudding g,h2 7,00 €
Freitag	Lauchcremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Drillinge Schokoladenpudding g,h2 8,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Lauchcremesuppe a1,g Schnitzel "Hawaii" mit Ananas u. Käse überbacken 2,3,5,a1,c,g,i,j dazu Salat und Pommes Frites Schokoladenpudding g,h2 8,50 € /562kcal/ 5,3 BE

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
Schweine-Filetstreifen in Steinpilzsoße a1,c,g
dazu Broccoliröschen
und Spätzle
Bayrische Creme mit Fruchtsoße g,h2
13,50 €/565kcal/ 5,5 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