



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

16.09.- 22.09.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Hähnchen-Cordon Bleu 2,5,a1,g,i,j,l dazu Erbsen in Rahm und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /583kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe c Salatteller a1,c,g mit Ziegenkäse und Baguette Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 €
Dienstag	Gemüsecremesuppe a1,g Kasseler 2,3,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Stracciatellacreme a1,g 7,50 € /536kcal/ 5,3 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Kaiserschmarrn 3,6,a1,c,g,l dazu Apfelmus Stracciatellacreme a1,g 6,50 €
Mittwoch	Erbscremesuppe a1,g Bauern-Omelette 2,3,5,6,a1,c,g dazu Bohnensalat Birnencreme g 7,00 € /579kcal/ 5,6 BE	Erbscremesuppe a1,g Gebratenes Lachs-Steak auf Weißweinsauce a1,d,l dazu Salat und Basmatireis Birnencreme g 11,50 € /621kcal/ 5,1 BE
Donnerstag	Kräutercremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,g,j dazu grüne Bohnen und Kräuter-Kartoffeln Cappuccinopudding g,h2 7,50 € /533kcal/ 5,4 BE	Kräutercremesuppe a1,g Bratrollmops 2,d,l dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat Cappuccinopudding g,h2 7,00 € /474kcal/ 4,6 BE
Freitag	Champignoncremesuppe a1,g Seelachsfilet auf Dillsoße a1,d,g dazu Rahm-Porree und Salzkartoffeln Himbeerpudding g 8,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Champignoncremesuppe a1,g Lamm-Gulasch in Thymiansauce a1,g,j,l dazu Gemüse und Kartoffelgratin Himbeerpudding g 10,50 € /587kcal/ 6,0 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 Rinderbrühe mit Einlage c
Kalbsgulasch in Gorgonzolasauce 5,a1,c,g
dazu Gemüse
und Bandnudeln
Rotweincrème g,l
13,50 €/572kcal/ 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