



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

23.09.- 29.09.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Grobe Bratwurst 2,5,a1,i,j dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /539kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe c Großer Salatteller d,g mit Thunfisch und Zwiebeln und Butter Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	Grünerbscremesuppe a1,g Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l dazu Rahm-Möhren und Röstiecken Sahnecreme c,g,h1 <b>7,50 €</b> /572kcal/ 5,7 BE	Grünerbscremesuppe a1,g Feldsalat 2,a1,l mit Croutons, Hähnchenbruststreifen und Kartoffeldressing Sahnecreme c,g,h1 <b>7,50 €</b>
<b>Mittwoch</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kartoffelsalat 2,3,c mit Wiener Würstchen Schokoladencreme g,h2 <b>7,00 €</b> /538kcal/ 4,9 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g Wurst-Gulasch a1,g,l dazu Salat und Pommes Frites Schokoladencreme g,h2 <b>7,50 €</b> /654kcal/ 6,5 BE
<b>Donnerstag</b>	Kohlrabicremesuppe a1,g Schweinefiletspitzen in Gorgonzolasoße a1,c,g dazu feines Mischgemüse und Kartoffel-Drillinge Vanillecreme mit Erdbeersoße g <b>11,50 €</b>	Kohlrabicremesuppe a1,g Griechischer Salat 3,g,l mit Oliven, Tomaten und Fetakäse Vanillecreme mit Erdbeersoße g <b>7,00 €</b>
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Bananenpudding c,g,h2 <b>8,00 €</b> /512kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Caesar Salat g,l mit Croutons, Putenstreifen und gehobeltem Parmesan Bananenpudding c,g,h2 <b>7,50 €</b>

## 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 c  
Geschmorte Rinder-Semmerolle auf Rotweinsauce a1,g,i,l  
dazu Gemüse  
und Kartoffelgratin  
Mousse au Chocolate g,h2  
**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