



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

07.10.- 13.10.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnersuppe c Frische Bratwurst in Rahmsoße 5,a1,g,i,l dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /534kcal/ 5,1 BE	Hühnersuppe c Großer Salatteller 3,d mit Ei und Thunfisch Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,00 €
Dienstag	Lauchcremesuppe a1,g Gekochter Tafelspitz auf Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l dazu rote Beete und Salzkartoffeln Vanillecreme mit Himbeersoße c,g,h2 7,50 € /538kcal/ 5,3 BE	Lauchcremesuppe a1,g Rinder-Roulade 3,5,a1,g,i,j,l dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Vanillecreme mit Himbeersoße c,g,h2 9,50 € /534kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Broccolicremesuppe a1,g Reibekuchen 3,5,a1,c,i,j,l mit Apfelmus Pistazienpudding g,h2 6,50 € /478kcal/ 4,7 BE	Broccolicremesuppe a1,g Leberkäse 2,a1,g dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Pistazienpudding g,h2 7,50 € /572kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Karottencremesuppe a1,g Schweine-Roulade auf Rahmsoße 2,3,a1,g dazu Böhnchen und Kartoffelrösti Mandelcreme c,g,h1 8,00 € /551kcal/ 5,5 BE	Karottencremesuppe a1,g Warme Fleischwurst 2,a1,c,g,j,l mit Senf dazu Kartoffelsalat Mandelcreme c,g,h1 7,00 € /572kcal/ 5,7 BE
Freitag	Waldpilzcremesuppe a1,g Gebratene Scholle in Specksoße 2,a1,b,d,g,l dazu Salat und Salzkartoffeln Grießcreme c,g,h2 8,00 € /527kcal/ 5,1 BE	Waldpilzcremesuppe a1,g Königsberger Klopse auf Kapernsoße 3,a1,c,g,l dazu Gurkenhappen und Salzkartoffeln Grießcreme c,g,h2 7,50 € /512kcal/ 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
Rindergeschnetzeltes in Steinpilzsoße a1,c,g,i,j,l
dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße
Eierlikörcreme 2,c,g,h2,l
13,50 €/562kcal/ 5,3 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