



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

11.11.- 17.11.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe a1,g Malocherbratwurst 2,3,6,a1,g dazu Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /534kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe a1,g Tomate-Mozzarella-Teller 2,a1,g,l mit Pesto dazu Baguette mit Butter Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,00 €</b> /529kcal/ 5,3 BE
<b>Dienstag</b>	Butterrübencremesuppe a1,g Kotelett auf Rahmsoße a1,c,g dazu Leipziger Allerei und Kroketten Straciatellacreme g,h2 <b>7,50 €</b> /612kcal/ 5,4 BE	Butterrübencremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 2,3,5,a1,j,l dazu Bratkartoffeln Straciatellacreme g,h2 <b>7,00 €</b> /491kcal/ 4,2 BE
<b>Mittwoch</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1 mit Mandelsoße Fruchtcocktail 3 <b>7,00 €</b> /565kcal/ 5,7 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g Balkan-Schnitzel 2,5,c,g dazu Bohnensalat und Pommes Frites Fruchtcocktail 3 <b>8,50 €</b> /529kcal/ 5,3 BE
<b>Donnerstag</b>	Champignoncremesuppe a1,g Leberkäse dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Grießpudding g,h1,h2 <b>7,50 €</b>	Champignoncremesuppe a1,g Gebratene Grützwurst 3,5,a1,g,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Grießpudding g,h1,h2 <b>7,50 €</b> /578kcal/ 6,0 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe a1,g,i Pochiertes Seelachsfilet a1,g dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Karamellpudding g,h2 <b>8,50 €</b> /464kcal/ 4,6 BE	Tomatencremesuppe a1,g,i Schweinebraten 5,a1,g dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln Karamellpudding g,h2 <b>7,50 €</b> /557kcal/ 5,4 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  
Schweinefilet-Geschnetzeltes "Art des Hauses" mit Champignons a1,c,g  
dazu feine Böhnchen  
und Kartoffelgratin  
Herrencreme g,h2,l  
**13,50 €**/559kcal/ 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