



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

18.11.- 24.11.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe a <sub>1,g</sub> Schweinegulasch in Champignonsoße 2,3,a <sub>1,g</sub> dazu Rahm-Gemüse und Nudeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /523kcal/ 5,6 BE	Erbsen-Eintopf mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>6,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	Schwarzwurzelcremesuppe a <sub>1,g</sub> Wirsing-Roulade 5,a <sub>1,i,j,l</sub> auf Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Sahnecreme g,c,h <sub>1</sub> <b>7,50 €</b> /464kcal/ 4,6 BE	Schwarzwurzelcremesuppe a <sub>1,g</sub> Brat-Rollmops 2,6,d,i,j,l dazu saure Gurken und Bratkartoffeln Sahnecreme g,c,h <sub>1</sub> <b>7,00 €</b> /487kcal/ 4,6 BE
<b>Mittwoch</b>	Pfifferlingcremesuppe a <sub>1,g</sub> Bauernomelett 3,5,a <sub>1,c,g,i,j</sub> dazu Gurkensalat in Sahnesoße Schokoladen-Rumcreme c,g,l <b>6,50 €</b> /496kcal/ 5,2 BE	Pfifferlingcremesuppe a <sub>1,g</sub> Wildgulasch in Waldpilzsoße 2,5,g,i,j,l dazu Rotkohl und Spätzle Schokoladen-Rumcreme c,g,l <b>13,50 €</b>
<b>Donnerstag</b>	Karottencremesuppe a <sub>1,g</sub> Kasseler-Nackenbraten 2,3,5,a <sub>1,g,i,j,l</sub> dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Götterspeise c,g <b>7,50 €</b> /525kcal/ 5,1 BE	Karottencremesuppe a <sub>1,g</sub> Currywurst "Art des Hauses" 2,3,5,a <sub>1,j,l</sub> dazu Salat und Pommes Frites Götterspeise c,g <b>7,50 €</b> /447kcal/ 5,0 BE
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe a <sub>1,g</sub> Pochierter Knurrhahn(Fisch) in leichter Zitronensoße dazu Salat 2,5,a <sub>1,c,d,g,l</sub> und Kartoffel-Drillinge Moccacreme g,h <sub>2</sub> <b>8,50 €</b> /531kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a <sub>1,g</sub> Schaschlik-Spieß in Paprikasoße dazu Salat und Reis Moccacreme g,h <sub>2</sub> <b>7,50 €</b> /489kcal/ 4,7 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  
Geschmorter Rinderbraten auf Madeirasoße a<sub>1,g,l</sub>  
dazu Wintergemüse  
und Salzkartoffeln  
Rotweinceme g,l  
**13,50 €**/594kcal/ 5,9 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