



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

09.12.- 15.12.2024

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Hühnerbrühe a_{1,g}
Kohl-Roulade 2,5,a_{1,g,l}
in Speck-Zwiebelsoße
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
7,50 €/529kcal/ 5,3 BE

Hühnerbrühe a_{1,g}
Rindergulasch "Ungarische Art" 5,a_{1,g,l}
dazu Rotkohl
und Klöße
Joghurtdessert mit Obst 2,g
11,50 €/554kcal/ 5,9 BE

Dienstag

Kalbfleischcremesuppe a_{1,g}
Hähnchengulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a_{1,g}
dazu Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln
Spekulatiuscreme c,g,h₁
7,50 €/522kcal/ 5,4 BE

Kalbfleischcremesuppe a_{1,g}
Kalbsgulasch in Rahmsoße a_{1,g,c,l}
dazu Gemüse
und Salzkartoffeln
Spekulatiuscreme c,g,h₁
12,50 €/612kcal/ 5,8 BE

Mittwoch

Brennesselcremesuppe a_{1,g}
Apfel-Pfannkuchen 3,6,a_{1,c,g,h1,h2}
mit Marzipansoße
Lebkuchenpudding c,g,h₂
6,50 €/562kcal/ 4,6 BE

Brennesselcremesuppe a_{1,g}
Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" 2,3,a_{1,c,g,j,l}
dazu Blumenkohl
und Kartoffelgratin
Lebkuchenpudding c,g,h₂
13,50 €

Donnerstag

Steinpilzcremesuppe a_{1,g}
Schweine-Roulade auf Rahmsoße 3,5,a_{1,h,l}
dazu Mischgemüse
und Krokettenzapfen
Marzipan-Zimtpudding c,g,h₂
8,00 €/498kcal/ 5,4 BE

Steinpilzcremesuppe a_{1,g}
Wildgulasch in Waldpilzsoße 2,5,g,i,j,l
dazu Rosenkohl
und Nudeln
Marzipan-Zimtpudding c,g,h₂
13,50 €

Freitag

Zucchinicremesuppe a_{1,g}
Kibbelinge a_{1,c,d,l}
mit Sauce Remoulade
dazu Kartoffelsalat
Vanillepudding c,g,h₁
7,50 €/487kcal/ 5,1 BE

Zucchinicremesuppe a_{1,g}
Currywurst "Art des Hauses" 2,3,5,a_{1,j,l}
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Vanillepudding c,g,h₁
7,50 €/447kcal/ 5,0 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

Rinderkraftbrühe c
Geschmorte Rinder-Semmerolle auf Rotweinsoße a_{1,g,i,j,l}
dazu Speck-Böhnchen
und Herrenkartoffeln
Schoko-Marzipancreme g,h₂
13,50 €/542kcal/ 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