



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

06.01.- 12.01.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe a1,g Bratwurst a1,g dazu Rahm-Erbesen und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /524kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe a1,g Grünkohl 5,j,l mit Mettwurst (Gabeleintopf) Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,50 € /499kcal/ 4,8 BE
Dienstag	Kalbfleischcremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken in Rahmsoße 2,a1,g dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln Vanillecreme g,h2 7,50 € /525kcal/ 5,1 BE	Kalbfleischcremesuppe a1,g Großer Salatteller 2,3,d,g mit Thunfisch und Zwiebeln Vanillecreme g,h2 7,50 €
Mittwoch	Rosenkohlcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 mit Vanille-Zimtsoße Aprikosenmus 3 6,00 € /568kcal/ 7,1 BE	Rosenkohlcremesuppe a1,g Rahm-Gulasch vom Kalb mit Waldpilzen a1,c,g dazu Gemüse und Nudeln Aprikosenmus 3 12,50 € /547kcal/ 5,5 BE
Donnerstag	Zucchinicremesuppe a1,g Rinder-Geschnetzeltes "Stroganoff" 2,a1,g,i,j,l dazu Blumenkohl und Nudeln/ Salzkartoffeln Orangen-Zimtcreme c,g,h2 11,50 € /566kcal/ 5,7 BE	Zucchinicremesuppe a1,g Bandnudeln mit Champignons á la Crème dazu Tomatensalat Orangen-Zimtcreme c,g,h2 7,50 € /439kcal/ 4,4 BE
Freitag	Möhren-Orangensuppe 2,3,6,g,j Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,j dazu Herrenkartoffeln Bananencreme g,h2 8,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Möhren-Orangensuppe 2,3,6,g,j Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,3,6,g,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Bananencreme g,h2 7,50 € /581kcal/ 6,5 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 in Morchel-Cremesoße a1,g,h1,l
dazu Kaisergemüse
und Kartoffel-Drillinge
Herrencreme g,h2,l
13,50 €/550kcal/ 5,7 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