



# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

13.01.- 19.01.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe a1,g Kohl-Roulade 2,5,a1,g,l in Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /529kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch und süß-saurer Soße Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,50 €</b> /457kcal/ 4,8 BE
<b>Dienstag</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Hähnchenfilet-Roulade mit Blattspinat gefüllt a1,c,g dazu Pariser Karotten und Röstitaler Vanillepudding c,g,h2 <b>7,50 €</b> /539kcal/ 5,4 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kalbsgulasch "Art des Hauses" 2,5,a1,c,g,l dazu Broccoli und Spätzle Vanillepudding c,g,h2 <b>11,50 €</b> /698kcal/ 6,2 BE
<b>Mittwoch</b>	Selleriecremesuppe a1,g Heidelbeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,h2 mit Mandesoße Sahnecreme g,h1 <b>6,50 €</b> /552kcal/ 5,9 BE	Selleriecremesuppe a1,g Paprika-Sahneschnitzel 2,5,g,i,j,l dazu Rahm-Erbisen und Pommes Frites Sahnecreme g,h1 <b>8,50 €</b> /521kcal/ 5,1 BE
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Schweine-Roulade in Rahmsoße 3,5,a1,g,j dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln Kirschjoghurt g <b>8,00 €</b> /498kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Schaschlik-Spieß in Pustzasoße 2,6,a1,g,j,l dazu Gurkensalat und Reis Kirschjoghurt g <b>7,50 €</b>
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe a1,g Kibbeling a1,c,g,l,j mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat Götterspeise g <b>7,50 €</b> /531kcal/ 5,4 BE	Tomatencremesuppe a1,g Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln c,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Götterspeise g <b>7,50 €</b> /544kcal/ 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  
Geschmorter Rinderbraten in Steinpilzsoße a1,g,l  
dazu Rosenkohl  
und Kartoffel-Drillinge  
Eierlikörcreme c,g,h2  
**13,50 €**/537kcal/ 5,8 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