



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

31.03.- 06.04.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Frische Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a1,g,j dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /534kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe c Tortellini 2,a1,c,g in Schinken-Sahnesoße dazu Tomatensalat Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /511kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Basilikum-Käsecremesuppe a1,g Gekochter Pancetta gerollter Schweinebauch gefüllt mit Rosmarin und Salbei dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Pistazienpudding c,g 9,00 €	Basilikum-Käsecremesuppe a1,g Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Salat und Kartoffelpüree Pistazienpudding c,g 8,50 € /482kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Pfannkuchen 3,6,a1,g,h1 mit Pflaumen gefüllt Sahnepudding c,g,h2 7,00 € /559kcal/ 6,0 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Rindergulasch "Art des Hauses" a1,g,l dazu Rosenkohl und Nudeln Sahnepudding c,g,h2 12,50 € /551kcal/ 5,9 BE
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Geschmorter Spießbraten a1,g,l dazu feine Bohnen und Salzkartoffeln Eierpunschcreme c,g,h2,l 8,50 € /552kcal/ 5,4 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g Salatteller 3,d,g mit Thunfisch und Zwiebeln Eierpunschcreme c,g,h2,l 7,50 €
Freitag	Kürbiscremesuppe a1,g Panierter Seelachs auf Weißweinsauce d,i,g,l dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Zitronencreme c,g 9,00 € /489kcal/ 4,8 BE	Kürbiscremesuppe a1,g Gebratene Rinderleber a1,g,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Zitronencreme c,g 8,50 € /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 **7,50 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Kalbsbraten in Portweinsauce a1,g,l
dazu Broccoli
und Kartoffelgratin
Herrencreme c,g,h1,l
14,50 € /546kcal/ 5,3 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: Hühner- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,
g: Lactose u. Milchzeugnisse, 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