



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

07.04.- 13.04.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Spaghetti "Bolognese" a1,c,i,j mit Parmesankäse dazu ein kleiner Salat Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /528kcal/ 6,1 BE	Pichelsteiner Eintopf 3,5,g,l mit Rindfleisch (Suppeneintopf) Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,50 € /467kcal/ 4,6 BE
Dienstag	Paprikacremesuppe a1,g Krustenbraten 5,a1,g dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Moccacreme g,h2 8,50 € /557kcal/ 4,8 BE	Paprikacremesuppe a1,g Schweineschnitzel "Balkan Art" 2,a1,c,g,l dazu Leipziger Allerlei und Pommes Frites Moccacreme g,h2 9,50 € /563kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Pastinakencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Mandelsoße Kokos-Sahnepudding g,h1 6,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Pastinakencremesuppe a1,g Schweinefilet-Geschnetzeltes "Art des Hauses" a1,c,g dazu Böhnchen und Nudeln Kokos-Sahnepudding g,h1 12,50 € /567kcal/ 5,6 BE
Donnerstag	Zucchinicremesuppe a1,g Geschmorte Hähnchenschenkel c,g dazu Rahm-Karotten und Kroketten Vanillepudding g 8,50 € /560kcal/ 5,3 BE	Zucchinicremesuppe a1,g Wurstgulasch 2,5,a1,g,j,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Vanillepudding g 8,50 € /579kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,i,j mit Herrenkartoffeln Sahne-Karamellcreme g,h2 9,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Linseneintopf 2,5,i,j mit Speck, Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Sahne-Karamellcreme g,h2 6,50 € /484kcal/ 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 **7,50 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,g,l
dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln
Weißweincrème g,l
14,50 €/551kcal/ 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