



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

21.04.- 27.04.2025

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

Ostermontag

Hochzeitsuppe
Geschmorte Semmerolle auf Thymiansoße
dazu Frühlingsgemüse
und Kartoffelgratin
Rotweincrème
19,00 €

Dienstag

Grünerbscremesuppe g
Geschmorter Schweinenacken a1,g,h,l
dazu feine Böhnchen
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/557kcal/ 4,8 BE

Grünerbscremesuppe g
Wirsing-Roulade 2,5,a1,i,g
auf einer Speck-Zwiebelsoße
dazu Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/529kcal/ 5,3 BE

Mittwoch

Kartoffelcremesuppe a1,g
Rührei a1,c,g,l
dazu Rahm-Spinat
und Kartoffelpüree
Schokoladenpudding g,h2
7,50 €/464kcal/ 4,2 BE

Kartoffelcremesuppe a1,g
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße c,g,h1,h2
dazu Gemüse
und Nudeln
Schokoladenpudding g,h2
12,50 €/567kcal/ 5,6 BE

Donnerstag

Tomatencremesuppe a1,g
Kesselfrische Fleischwurst 2,3,5,g,i,j,l
mit Senf
dazu Kartoffelsalat
Aprikosenmus 3
8,00 €/537kcal/ 5,4 BE

Tomatencremesuppe a1,g
Currywurst "Art des Hauses" 2,5,g,i,j,l
dazu Bohnensalat
und Pommes Frites
Aprikosenmus 3
8,50 €

Freitag

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Roter Knurrhahn auf Kräutersoße a1,c,d,g
dazu Lauchgemüse
und Salzkartoffeln
Grießflammerie g,h2
9,50 €/464kcal/ 4,6 BE

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Schweine-Nierchen in süß-saurer Soße a1,g,l,i
dazu Salat
und Reis
Grießflammerie g,h2
8,50 €

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
Sauerbraten "Rheinische Art" 3,a1,g,l,j
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffelknödel
Tiramisucrème c,g,h2
14,50 €/556kcal/ 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: Hühner- 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