

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 04.12. bis 09.12.2018

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 5,80 €	Tomatencreme <small>b,a1,i1,6</small>	Schnitzel vom Schwein <small>a1,mi</small> mit Champignonrahm <small>a1,bi6</small> dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein gemischter Salat	Bratapfelcreme <small>1i</small>
Mit 5,80 €	Brokkolicreme <small>b,a1,i</small>	Gekochtes Eisbein mit Sauerkraut <small>a1,1b</small> oder eine Kohlroulade, dazu ein Kartoffelbrei <small>i</small>	Vanillekipferlpudding <small>1i</small>
DO 6,20 €	Rinderbrühe mit Klößchen <small>b,a1,im</small>	Rinderbraten in kräftiger Sauce <small>a1,b</small> dazu Kartoffeln und Kaisergemüse oder ein Salat	Mandelpudding mit Bananenstückchen <small>1i</small>
FR 5,80 €	Gemüsecreme <small>a1,i</small>	Blumenkohl, Karotten und Bohnenbündel, dazu Kartoffeln und ein hartgekochtes Ei in Senfsauce <small>a1,mg1</small> oder Tortellini gefüllt mit Ricotta & Trüffel, geschwenkt in Olivenöl mit Tomaten <small>a1,mi</small> , dazu ein Salat	Käse-Mandarinen-Creme <small>1i</small>
SA 4,80 €		Erseneintopf mit Mettwurstscheiben <small>a1,b</small> oder Hefeknödel <small>a1,mi</small> mit Vanillesauce und Kirschen	Milchreis mit Apfel-Zimt <small>1</small>
So 2.Advent 8,50 €	Hühnerbrühe mit Ei <small>b,i,m</small>	Kaninchenkeule in Rotweinsauce <small>a1,bi6</small> dazu Rosmarinkartoffeln und ein Paprika-Zucchini-Pilz-Gemüse oder ein Bohnensalat	Spekulatiusmousse <small>1,i</small>



Änderungen vorbehalten!

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, L Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere. Bitte sehen Sie in unsere separate Zusatzstoffeübersicht (A/Z*).**