

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 19.03. bis 24.03.2019

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 5,80 €	Zucchini-cremesuppe _{b,a1,i}	Currywurst _{a1,mi} mit Currysauce _{a1,bi} , dazu Pommes oder Kartoffeln und ein Krautsalat _{1,i}	Nougatcremespeise _{1i}
MI 5,80 €	Kräuter-cremesuppe _{a1,bi,1}	Schweinerippchen _{a1,g,i} mit Kartoffeln und dicken Bohnen _{a1,b,i} oder ein gemischten Salat mit einem Joghurtdressing _{1,i}	Obstsalat mit Sahne _{1i}
DO 5,80 €	Möhren-Ingwercreme _{a1,bi}	Putensteak „Pariser Art“ _{a1,i,m} mit Tomatensauce _{a1,1} , dazu Reis oder Kartoffeln und ein Kohlrabisalat mit einem Dilljoghurt _{1,i}	„Birne Helene“ _{1i}
FR 6,20 € oder 5,80 €	Zwiebelcreme _{a1,bi,6}	Fisch-Bordelaise _{f,a1} mit zerlassener Butter, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat _{b,a1,i,6} oder 5,80 € Hefeknödel mit Pflaumenkompott _{m,i,a1}	Joghurt mit Waldfrucht _{1i}
SA 4,80 €		Rheinische Schnibbelbohnsuppe m. Fleischwürfeln und Croutons _{b,a1,g} oder Hühnereintopf mit viel Gemüse und einem Bockwurstchen _b	Milchreis mit Himbeeren _{1i,a1,m}
SO 7,20 €	Hühnerbrühe mit Gemüse _{b,a1,m}	Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen _{a1,b6} , dazu Blumenkohl „polnischer Art“ _{a1} und Kartoffeln	Schokomousse _{1,i}

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 Allergie- und Zusatzstoffübersicht (A/Z*).**