

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 12.03. bis 17.03.2019

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 5,80 €	Bärlauchsuppe _{b,a1,i}	Schnitzel vom Schwein _{a1,mi} mit Champignonrahm _{a1,bi} , dazu Pommes frites und ein Kopfsalat mit Gurkenraspel und Cocktaildressing _{1i6}	Bayrisch Creme mit Himbeeren _{1i}
MI 5,80 €	Maiscremesuppe mit Chili _{a1,bi,1}	Putengulasch mit Paprika, Curry und Zucchini _{a1,bi} , dazu Spiralnudeln oder Reis sowie ein Salat mit Früchten	Mandelpudding mit Sahne _{1i}
DO 5,80 €	Pastinakencreme _{a1,bi}	Kasseler Braten mit Sauerkraut _{a1,1} , dazu Kartoffelbrei _i oder Kartoffeln	Joghurt mit Honig und Walnüssen _{1i,L3}
FR 6,10 € oder 5,80 €	Rote Linsensuppe mit Curry & Kokos _{a1,bi}	Fischpfanne mit geräucherter Forelle, Eismeergarnelen und buntem Gemüsereis mit Cashewkernen _{b,a1,i,6,L4} oder 5,80 € ein griechischer Salat mit Knoblauch-Baguette _{m,i,a1}	schwarz-weiß-Pudding _{1i}
SA 4,80 €		Möhreneintopf mit einer Scheibe Speck und Senf _{big} oder Weißer Bohneneintopf mit einer Bockwurst _b	Kaiserschmarrn _{1i,a1,m}
SO 7,20 €	Rinderbrühe mit Nüdelchen _{b,a1,m}	Lammbraten in Rotwein-Zwiebelsauce _{a1,b6} oder Schweinebraten, dazu Kartoffelgratin _i und Bohnengemüse	Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Glas _{1,i}

Änderungen vorbehalten!

Bitte sehen Sie in unsere separate Zusatzstoffeübersicht (A**/Z*).

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.