

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 14.05. bis 19.05.2019

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 5,80 €	Kräutercreme _{b,i,a1}	Currywurst mit Röstzwiebeln _{a1,i} dazu Pommes-frites und Mayonnaise oder Kartoffeln, dazu ein gemischter Salat nach „Hausfrauen Art“	Apfel-Vanille-Becher _{1i}
MI 6,20 €	Kohlrabicreme mit Radieschenstreifen _{a1,bi,1}	Putenbraten in einer Gorgonzola-Orangen-Sauce _{a1,bi} dazu grüne Nudeln _{a1,m} oder Kartoffeln und gebratene Zucchinischeiben im Parmesanmantel _{a1,mi}	Pistazienpudding _{1,i}
DO 5,80 €	Korsische Fischsuppe mit Fenchel, Kabeljau & Tomate _{bif}	Hackbraten _{a1,1im} mit süß-sauren Bohnen _{a1,i} oder ein Tomatensalat, dazu Kartoffeln	Birne „Helene“ _{1i}
FR 5,80 €	Zwiebelcreme _{b,a1,i,6}	Seelachsfilet in Senfsauce _{f,a1,i} dazu Bratkartoffeln _{imgf} und Blattspinat in Rahm _{a1,i} oder ein gefülltes Spargelomelette mit einer Kräutersauce _{im,a1} dazu ein Tomatensalat	Joghurtspeise _{1i}
SA 4,80 €		Lauch-Hackfleischsuppe mit Käse _i oder Karottencreme mit Sellerie- und Kartoffelwürfel, sowie Schinchenchips _{b,a1}	Quark mit Erdbeeren _{1,i}
SO 7,50 €	Hühnerbrühe mit Eierstich _{mi}	Kalbsbraten mit einem buntem Frühlingsgemüse-Spargel-Ragout _{i,a1,1} dazu Kroketten oder Kartoffeln	Eis _{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 Zusatzstoffeübersicht (A/Z*).**