

# Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 03.01. bis 09.01.2022

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 6,50 €	Pastinaken-Creme <sub>b,a1,i</sub>	Schnitzel vom Schwein <sub>i,a1,m</sub> mit Paprikasauce <sub>a1,bi</sub> dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Gurkensalat <sub>1i</sub>	Apfel-Vanille-Becher <sub>1i</sub>
MI 6,50 €	Paprika-Creme <sub>a1,bi,1</sub>	Putengeschnetzeltes <sub>a1,bi</sub> mit Reis oder Kartoffeln, dazu ein buntes Gemüse in Butter <sub>i</sub>	Stracciatella-Creme <sub>1i</sub>
DO 6,50 €	Sellerie-Creme <sub>b,a1,1,i</sub>	Hackbraten <sub>a1,bgm</sub> mit Zwiebelsauce <sub>a1,i</sub> dazu Kartoffeln und Kohlrabigemüse <sub>a1,i</sub> oder ein Salat	Sahne-pudding mit Schokostreusel, Rosinen und Rum <sub>1i6</sub>
FR 6,50 €	Kräuter-Creme <sub>a1,bi</sub>	Rotbarsch gebraten <sub>a1,fi</sub> mit einer Hummersauce <sub>a1,fi</sub> dazu Kartoffeln und ein Fenchel-Möhren-Gemüse <b>oder</b> Rührei mit Tomatenstücke <sub>mi</sub> dazu Kartoffelbrei <sub>i</sub> und Rahmspinat <sub>a1,i</sub>	Götterspeise mit Pudding-sauce mit Vanillegeschmack <sub>1i</sub>
SA 5,50 €		Blumenkohl-Linsen-Curry mit Hackfleisch <sub>b</sub> eine <b>oder</b> Eifler Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch <sub>b</sub>	Grießbrei mit Kirschen <sub>1i</sub>
SO 7,50 €	Rinderbrühe mit Flädle <sub>b,a1,mi</sub>	Tafelspitz in Meerrettichsauce <sub>a1,ib</sub> dazu Kartoffeln und ein Möhren-Sellerie-Gemüse <sub>bi1</sub> oder ein gemischter Salat	Orangen-Creme mit Sahne <sub>1i</sub>

**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 fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzstoffübersicht (Z\*).