

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 18.01. bis 23.01.2022

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 6,50 €	Sellerie-Creme _{b,a1,i}	Schnitzel vom Schwein _{i,a1,m} mit Pfefferrahm _{a1,bi,6} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Salat _{1i}	Bananen-Quarkspeise _{1i}
MI 6,50 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Schweinebraten _{a1,bi} mit Kartoffeln, dazu dicke Bohnen _{i,a1} oder ein gemischter Salat	Joghurtspeise _{1i}
DO 6,50 €	Thaisuppe mit Kokos „süß-scharf“ _{b,a1,1,i,k}	Putensteak „Hawai“ _{a1,1} mit Tomatensauce _{a1,i1} dazu Nudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln und Möhrengemüse _{1i}	Pudding mit Schokogeschmack und Sahne _{1i}
FR 6,50 €	Lauchcremesuppe _{a1,bi}	gebratener Kabeljau _{a1,f} auf einem Brokkoli-Erbesen-Püree ₁ mit einer knusprigen Bacon Scheibe oder Nudelsalat _{mi,a1} mit knusprigen Hähnchenflügeln	Milchreis mit Pflaumen _{1i}
SA 5,50 €		Herzhafte Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfeln _b dazu Brot & Butter _{a1,mi} oder Sauerkrautsuppe mit Kasseler-Kartoffel- und Paprikawürfeln, mit Knoblauch und Kümmel abgeschmeckt _b	Mirabellen aus dem Glas ₁
SO 7,50 €	Hühner-brühe mit Fadennudeln und Kräutern _{b,mi,a1}	Züricher Kalbsgeschnetzeltes _{a1,ib} dazu Schupfnudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln und Bohnengemüse _i	Schwarzwald-Becher _{16i}

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*).