

# Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 14.06. – 19.06.22

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
<b>DI</b> <b>7,20 €</b>	Erbsencreme b,a1,1i	„Zuurvlees“ auf Limburgische Art a1,1i dazu Pommes-frites mit Mayo i,m oder Kartoffeln und ein gemischter Salat	Birne „Helene“ 1i
<b>MI</b> <b>7,00 €</b>	Spinatcreme b,a1,1i	Putensteak mit einem saftigem Pilzrisotto 6,ib oder Kartoffeln dazu ein Gurkensalat <b>Nachmittags: 3,50 € frische Waffeln mit Kirschen und Sahne</b> 1,a1,m	Orangen-Creme mit Sahne 1i
<b>DO</b> <b>6,80 €</b>	Paprika-Creme a1	Falscher „Hase“ süß-sauer a1,bmi, dazu Kartoffeln und Möhrengemüse 1i	Joghurtspeise 1,i
<b>FR</b> <b>7,00 €</b>	Hühner-Brühe mit Ei bmi	Sülze mit Remouladensauce mgif dazu Bratkartoffeln und Bohnengemüse <b>oder</b> Eieromelette mit Pilzen a1,mi dazu Kartoffeln geschwenkt in Butter & Petersilie	Quarkspeise mit Erdbeeren 1i
<b>SA</b> <b>5,80€</b>		Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum dazu Brot und Butter a1,mi <b>oder</b> Möhreneintopf mit einer Mettwurst bg1i	Grießbrei mit Amarena Sauce 1i
<b>SO</b> <b>8,50 €</b>	Rinderbrühe mit Gemüse b	Schweinefilet mit einer Hollandaise-Pfeffer-Sauce a1,ib6 dazu Kroketten m,a1 oder Kartoffeln und Blattsalat	<sup>E</sup> Erdbeeren mit Sahne

## Änderungen unter Vorbehalt!

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\*).