

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 21.06. – 26.06.2022

| | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert |
|-------------------------------|--|---|---|
| DI 7,20 € | Kartoffel- Majoran-Creme b,a1,1i | Schweineschnitzel mit Champignonsauce a1,1i,6b dazu Pommes-frites mit Mayo i,m oder Kartoffeln und ein Karotten-Apfelsalat 1 | Obstsalat mit Portwein 1,6 |
| MI 7,00 € | Pilzcreme b,a1,1i6 | Putengeschnetzeltes mit Nudeln 6,ib oder Kartoffeln, dazu Erbsengemüse 1 Nachmittags: 3,50 € frische Waffeln mit Kirschen und Sahne 1,a1,m | Sahne-Pudding mit Nussgeschmack 1i |
| DO 6,80 € | Erbsen- Creme b,i,a1 | Frikadelle mit einer Senfsauce i,1,bm,a1 dazu Kartoffeln und Kohlrabi Gemüse 1i oder ein Salat | Orangencreme mit Sahne 1,i |
| FR 7,00 € 6,00 € | Spinatcreme bmi | Paniertes Seelachsfilet mgif,a1 mit kleinen Kartoffeln, dazu grüner und weißer Spargel oder Rührei a1,mi dazu Kartoffeln und ein Salat 1 | Vanille-Pudding mit Rhabarberkompott 1i |
| SA 5,80€ | | Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch a1,i,b oder Kartoffelsalat mit einer Bockwurst und Senf b,g,1im | Quarkspeise mit Erdbeeren 1i |
| SO 8,50 € | Rinderbrühe mit Ei b,i,m | Schweinebraten in Thymiansauce b,1,a1 dazu Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln a1,m und Brokkoli Gemüse ,b,a1, | Eis 1,i |

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*).