



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 15.04. bis 20.04.2025

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20€	Kräuter- creme _b	Schnitzel vom Schwein mit Gorgonzolasauce _{a1,mi} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Salat mit Mandarinen _{1i}	Rote Grütze mit Vanillesauce _{1i}
Mittwoch 8,20€	Blumenkohl- Creme _{b,a1,i}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen _{a1,i,b} mit Reis oder Kartoffeln, dazu Feldsalat _{1,i}	Schokopudding mit Sahne _{1i}
		Nachmittags: Waffeln mit Kirschen und Sahne _{1, i, m, a1,6}	
Donnerstag 8,20 €	Zucchini- creme _{b,a1,i1}	Gemüse und Kartoffeln „untereinander“, dazu ein falsches Kotelette oder eine Frikadelle _{1i,a1,b,m}	Mirabellen im Glas _{1i,}
Karfreitag 12,20 € 8,20€	Tomaten- creme _{b,a1,1}	Gebratener Kabeljau mit einer Pfirsich-Minze Sauce _{a1,mi,f} dazu Kartoffeln und ein Karotten-Fenchelgemüse _{a1, m,i,1,} oder Gemüsekartoffel-Auflauf mit Fetakäse und ein Spiegelei _{a1,i,m}	Eishappen _{1i}
Samstag 6,20 €		Grünkohleintopf mit einer Bratwurst _{b,m,a1} oder Lauch-Hackfleisch-Käsesuppe mit Brot _{b,m,1}	Stracciatella- creme _{1i}
Sonntag 12,50 €	Hühnerbrühe mit Eierstich _{b,m,i,a1}	Rinderbraten mit einer Rotweinsauce, dazu Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln und Spargelgemüse _{a1,bi,m,6}	Eierlikörcreme _{1i,6}

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*).