



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 17.06. – 22.06.25

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Brokkoli Creme _{b,a1,i}	Hähnchenschenkel mit einer Salbei-Senf-Sauce _{a1,b1i} , Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Karotten-Apfel-Salat _{1i}	Mandarinen-Quark _{1i}
MI 9,20 €	Apfel- Meerrettich Creme _{a1,1i}	Bolognese mit viel Gemüse _{i,1b} , Spaghetti oder Kartoffeln und Parmesankäse _{1i,a1,b} sowie ein Kopfsalat Nachmittags: heiße Waffeln mit Erdbeeren und Sahne _{a1,mi1}	Götterspeise mit Vanillesauce _{1,i}
DO 8,20 €	Rinderbrühe mit Eieinlauf _{bm}	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen _{1i,a1,bm} , Reis oder Kartoffeln und Erbsengemüse _{1i}	Pudding mit Schokogeschmack
FR 8,20 €	Tomaten- Creme _{b,a1,i6}	Hausgemachte Pfannkuchen mit Champignons und Zwiebeln _{a1,mi} und ein üppiger Salat mit Rahmdressing und Kräutern _{1i} oder ein gemischter Salatteller mit Cocktailsauce und Backhendlstreifen _{a1,i,m6}	Fruchtquark _{1i}
SA 6,20 €		Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln _b oder Kichererbsen Salat mit Tomaten, Mais, Paprika und Fetakäse _{1i} dazu Brot _{a1,mi}	Milchreis mit Zucker & Zimt _{1i}
SO 12,50 €	Rinderbrühe „Cellestine“ _{bmi}	Tafelspitz in Meerrettich oder Senfsauce _{a1,big} , Kartoffeln und Bohnengemüse _{1i}	Eis _{1i}

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*).