



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 02.09. -07.09.25

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Paprika-Creme _{b,a1,i}	Geschnetzeltes von der Pute auf Gyros Art, Tsatsiki _i und Pommes-frites oder Kartoffeln sowie Endiviensalat _{1i}	Pudding mit Schokogeschmack und Sahne _{1i,}
MI 8,20 €	Fischcreme _{b,a1,i,f}	Frikadelle mit Kartoffelpüree und Paprika-Zwiebelgemüse _i oder Salat Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne_{a1,mi1}	Buttermilch-Dessert _{1,i}
DO 8,20 €	Sellerie-Creme _{b,a1,i1}	Putengulasch mit Pilzen in Rahmsauce _{a1,b1i} , Knödel oder Kartoffeln und Feldsalat _{1i}	Obstsalat mit Sahne _{1i,}
FR 11,20 € 8,20 €	Pilzcreme _{b,a1,i}	Gebratener Rotbarsch _{a1,f} mit Kartoffeln und zerlassener Butter und ein Möhren-Zucchini-gemüse _{1i} oder Spinat-Kartoffel-Eintopf mit einem hartgekochten Ei _{1,m}	
SA 6,20 €		Spaghetti Carbonara mit Schinken und Ei _{a1,m1i} und Salat _{i,b,a1,m} oder Graupensuppe mit einer kleinen Bockwurst _{bi}	Kaiserschmarrn mit Rosinen _{1i,m}
SO 12,50 €	Hühnerbrühe mit feinem Gemüse	Schweinenacken in Malzbiersauce _{a1,bi} , Knödel _{a1,mi} oder Kartoffeln und Schwarzwurzelgemüse _{1i} Änderungen vorbehalten!	Eierlikör-Creme _{1i,6}

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*).