



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 09.09. -14.09.25

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

Dienstag 8,20 €	Petersilien-Creme _{b,a1,i}	Schnitzel vom Schwein mit Pfefferrahm _{a1,m1i6} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Salat	Pudding mit Nuss- geschmack _{i1}
Mittwoch 8,20 €	Kartoffel-Creme _{b,a1,i}	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Rahmsauce _{a1,i1b} dazu Reis oder Kartoffeln und ein Erbsengemüse _{i1} Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne _{a1,mi1}	Orangen-Creme mit Sahne _{1,i}
Donnerstag 8,20 €	Erbsen-Creme _{b,a1,i1}	Kasseler Nacken gebacken, mit Sauerkraut _{a1,i} oder Gurkensalat, dazu Kartoffelpüree _i Nachmittags: Bananen-Johannisbeer-Schnitte mit Walnuss dazu Sahne und Mandeln 3,60 €	Pudding mit Karamell- geschmack _{i1}
Freitag 8,20 €	Tomaten-Creme mit Gin und Croutons _{b,a1,im6}	Fischschnitte „Bordelaise“ _{a1,f} mit geschwenkten Butter-Kartoffeln dazu ein Salat _{i1} oder Eier in Senfsauce _{1,i,mbg} dazu Kartoffeln und Rahmspinat _{a1,i} Nachmittags: Heidelbeer-Buttermilch-Kuchen 3,00 €	Stracciatella Creme _{i1}
Samstag 6,20 €		Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen _{i,a1} dazu ein Brot _{a1,mi} und Butter _i oder Endivien-Stampftopf mit Speckwürfel _{bg} , dazu eine Frikadelle _{a1,mg1} Nachmittags: Mandarinen-Käsekuchen 3,00 €	Milchreis mit Zimt & Zucker _{i1}
Sonntag 12,50 €	Rinderbrühe mit Eierstich _{b,mi}	Kalbsbraten in Estragonrahmsauce _{a1,bi} dazu Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und Romanescogemüse _{i1}	Eis _{1im}

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*).