



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 16.09. bis 21.09.2025

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20 €	Erbsen-Creme _{b,a1,i}	Hackbällchen mit Champignonrahmsauce _{a1,m1i} , dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Gurkensalat _i	3 kleine Windbeutel _{1im}
Mittwoch 8,20 €	Karotten-Creme mit Ingwer _{b,a1,i}	Schweinegulasch _{a1,i1gb} mit Nudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln, dazu Apfelkompott garniert mit Preiselbeeren _i Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne _{a1,mi1}	Käse-Sahne-Creme mit Mandarinen _{1,i}
Donnerstag 8,20 €	Hühnerbrühe mit Gemüse _b	Fleischkäse mit Bratkartoffeln, dazu Bohnengemüse _i oder ein Salat Nachmittags: Crêpe gefüllt mit Erdbeer-Rhabarber, dazu eine Kugel Eis und Sahne 4,20 €	Pudding mit Mokkageschmack _{1i}
Freitag 10,20 € 8,20 €	Zwiebel-Creme _{b,a1,6}	Gebratenes Seelachsfilet mit einer Safransauce _{b,a1,f} , dazu kleine, runde Kartoffeln und ein Karotten-Fenchel-Gemüse _{1i} oder Rührei _{1,i,m} mit Kartoffelbrei _i und Rahmspinat _{a1,i} Nachmittags: Himbeer-Käse-Sahne-Torte 3,60 €	Apfel-Vanille-Becher _{1i}
Samstag 6,20 €		Schnippelbohnen-Eintopf mit einer Bockwurst _{i,a1} oder Käsespätzle mit zerlassenen Zwiebeln _{a1,mi} , dazu ein Salat Nachmittags: Nuss-Sahne-Torte 3,40 €	Grießbrei mit Sirup _{1i}
Sonntag 12,50 €	Rinderbrühe mit Eieinlauf _{b,m}	Tafelspitz in Meerrettichsauce _{a1,bi} oder Schweinebraten _{a1,gib} , dazu Kartoffeln und Leipziger Allerlei _i	Mousse au Chocolat _{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*).