



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 21.10. – 26.10.25

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Lauch-Creme b,a1,i6	Kleine Frikadellen mit Pfefferrahm a1,m1i6 dazu Preiselbeeren, Pommes-frites oder Kartoffeln und Gurkensalat 1i	Orangen-Sahne-Creme 1i
MI 8,20 €	Kartoffel-Creme b,a1,i	Putengeschnitztes „Stroganoff Art“ a1,i,b, Nudeln a1,mi oder Kartoffeln und Erbsengemüse 1i Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne a1,mi1	Bananen-Quarkspeise 1,i
DO 8,20 €	Erbsen Creme b,a1,i	Bratwurst mit Kartoffelstampf i und Lauchgemüse i,a1 oder ein Salat Nachmittags: Crêpe mit Blaubeeren gefüllt auf Vanillesauce 4,20 €	Schoko-Mousse 1i
FR 8,20 €	Spinat Creme b,a1,1	Sahnehering 1i mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse 1 oder Eieromelette mit Pilzen im, Kartoffeln und zerlassene Butter	Joghurt-speise 1i
SA 6,20 €		Möhren mit Kartoffeln „untereinander“ b dazu eine gebratene Fleischkäsescheibe mit ausgelassenen Zwiebeln 1ig oder Gemüsesuppe mit Nudeln und Markklößchen b,a1,i Nachmittags: Kuchen in unserer Cafeteria	Kleines Eis 1i
SO 13,50 €	Hühnercreme mit Spargelstücken b,a1,i	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ a1,big, Kartoffeln und Rotkohlgemüse i,a1 oder Apfelkompott 1 Änderungen vorbehalten!	Panna Cotta mit Himbeermark 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*).