



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 28.10. – 02.11.25

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Blumenkohl-Creme _{b,a1,i}	Puten-Geschnetzeltes „Gyros Art“ _{a1,m1i} , Pommes-frites oder Kartoffeln und Weißkohlsalat _{1i} Bitte beachten: am Freitag das 2. Menü nur auf Vorbestellung!	Nougat-Creme _{1i,L1}
MI 9,20 €	Kürbis-Creme _{b,a1,i}	Hähnchenroulade mit Weißweinsauce _{a1,i,b6} dazu Reis oder Kartoffeln und Erbsengemüse _{1i} Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne _{a1,mi1}	Grießbrei mit Rhabarber _{1,i}
DO 8,20 €	Meerrettich-Apfel-Creme _{b,a1,i}	Gebackene Blutwurst mit Apfelscheibe und ausgelassenen Zwiebeln, Kartoffelbrei _i und Apfelkompott ₁ oder Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln _{1,i,a1,m} dazu ein gemischter Salat	Birne mit Schokoladensauce
FR 10,50 €	Kräuter-Creme _{b,a1,1}	Gebratener Seelachs _{f,a1,i} mit einer Dillrahmsauce _{a1,bi} , Kartoffeln und Spinat _{a1,i} oder auf Vorbestellung: Carpaccio vom Rind auf einem Rucola Beet mit Trüffelcreme, gerösteten Pinienkernen und Parmesankäse mit Toastbrot	Joghurt-Speise _{1i}
Allerheiligen SA 13,20 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Schweinefilet-Medaillons mit Champignonrahm _{b,a1,i6} , Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und Leipziger Allerlei _{1i}	Tiramisu _{1i,a1}
SO 12,50 €	Kalbs-Creme _{b,a1,i}	Rindergulasch _{a1,bi} mit Spätzle _{i,a1} oder Kartoffeln und Apfelkompott ₁ Änderungen vorbehalten!	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*).