



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 16.12. bis 21.12.2025

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

Dienstag 8,20 €	Blumenkohl- Creme b,a1,i	Schaschlik Topf a1,bgi1 mit Kartoffelplätzchen a1,mi oder Kartoffeln, dazu ein grüner Bohnensalat mi1	Vanille-Pudding mit Schoko-Streusel 1i,a1
Mittwoch 9,20 €	Karotten- Creme b,a1,i	Tafelspitz in Meerrettichsauce i,a1,b oder Kalbslebergeschnetzeltes a1,bi, beides mit Kartoffelbrei i und Brokkoli L1,i Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne a1,mi1	Pfirsich mit Sahnehaube 1,i
Donnerstag 8,20 € 4,50 €	Meerrettich- Creme b,a1,i	Kleine Haxe mit Senf, dazu Kartoffelbrei i und Sauerkraut mit Ananas 1i,a1 oder ein Salat Nachmittags: Crêpe mit Himbeerfüllung, dazu Vanilleeis & Sahne 1im	Mini Windbeutel 1i,a1,m
Freitag 9,20 € 8,20 €	Zwiebel-Creme b,a1,16	Pochierter Fisch mit Zitronen-Hummer-Sauce f,a1,m dazu Kartoffeln und eine Wurzel-Gemüsemischung i1 oder Käsespätzle mit Röstzwiebeln i,m,a1 dazu ein kleiner Salat	Rote Grütze mit Sahne 1i
Samstag 6,20 €		Bohneneintopf mit Speckscheibe b dazu Brot a1,mi oder Zucchini- Putenfleisch- Eintopf mit Spitzkohl b	Joghurtspeise 1i
Sonntag  14,50 €	Rinderbrühe mit Petersilien- Ei bmi	Hirschgulasch in kräftiger Rahmsauce mit Preiselbeeren a1,bi6 dazu Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln und Rotkohl Gemüse i,a1,i6	Tiramisu-Cremespeise 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*).