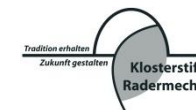




Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 23.12. bis 28.12.2025



	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag		Die Cafeteria ist geschlossen! Wir wünschen allen ein schönes Weihnachtsfest und freuen uns Sie am 1. Weihnachtstag wieder begrüßen zu können.	
Mittwoch			
1.Weihnachtstag Donnerstag 16,50 €	Rinderbrühe mit Eierstich _{b,mi}	Rehgulasch mit einer Preiselbeer-Birne _{i,a1,b1,6} , Spätzle _{a1,mi} oder Kartoffeln und Rosenkohl mit Zwiebeln	Dominostein aus Marzipan-Mousse mit einer Zimt-Orangen-Schicht _{1i,a1,m}
2.Weihnachtstag Freitag 16,50 €	Hühner-Creme _{b,a1,1}	Aachener Sauerbraten _{a1,ib} mit viel Sauce, Rotkohl _{a1,i6} und Semmelknödel _{a1,m} oder Kartoffeln	Schokoladen Brownie mit Spekulatius-Creme _{1i,m}
Samstag 6,20 €		Bunter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf _b oder Kartoffel-auflauf mit Rosenkohl, Speck und Zwiebeln _b	Cremespeise _{1i}
Sonntag 12,50 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Schweinebraten in Malzbiersauce _{a1,bi} dazu Kartoffeln und Bohnengemüse _i oder ein Salat	Eis _{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*).