



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 03.02. bis 08.02.2026

Dienstag 8,20 €	Spinat-Käse- Creme _{b,a1,i}	Putenfleischwürfel in Erdnuss Sauce _{a1,bi1,h} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Brokkoli Salat _{1i}	Karamell-Pudding _{1,i}
Mittwoch 8,20 €	Brokkoli Creme _{b,a1,i}	Bratwurst mit Porree Gemüse _{1i,a1} und Kartoffelbrei _i sowie ausgelassene Zwiebeln oder Gemüse-Quiche _{m,a1,1} mit einem gemischten Salat ₁	Obstsalat mit Sahne _{1i}
Donnerstag 9,20 €	Lauchcreme _{b,a1,i}	Saftiges Räuberfleisch vom Hähnchen aus dem Ofen, mit Paprika, Pilzen, Gewürzgurken und Knoblauch _{i,a1,b} dazu Reis oder Kartoffeln und ein Salat	Schoko-Pudding mit Ananas _{1i}
Freitag 11,20 € 8,20 €	Tomaten-Gin- Creme _{b,a1,6}	Gebratenes Schollen-Filet _{a1,if} mit feinem Püree aus Kartoffeln und Erbsen _{i,1} und Speckwürfeln garniert oder Eieromelette _{i,m,a1} mit Pilzen, dazu ein Eisbergsalat mit Mandarinen	Apfelkompott mit Calvados- Mascarpone _{16i}
Samstag 6,20 €		Wirsingtopf mit Kartoffel – und Kasseler-Würfel _b oder Königsberger Eintopf mit Kartoffeln, Möhren & Hackbällchen in Kapernsauce _{b1i}	Joghurt-Speise _{1i}
Sonntag 13,50 €	Rinderbrühe mit Ei & Kräutern _{bm}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ _{a1,big} dazu Kartoffelplätzchen _{a1,mi} und Blumenkohl oder ein Salat	Panna Cotta mit Himbeer-sauce _{1im}

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*).