



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 17.02. bis 22.02.2026

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Dienstag 8,20 € | Gemüse-Creme b,a1,i | Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahm a1,bi16 dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und Kopfsalat 1i | Rote Grütze mit Sahnehaube 1,i |
| Ascher-Mittwoch 9,20 € 8,20 € | Champignon Creme b,a1,i | Sahnehering 1i,f mit Bratkartoffeln, dazu ein Toamten-Gurken-Salat mi1 oder Rührei m,i mit Bohnengemüse und Kartoffelbrei i | Mokka-Pudding 1i |
| Donnerstag 9,20 € | Spinatcreme b,a1,i | Hühnerfrikassee a1,i,6 mit Reis oder Kartoffeln, dazu ein Blattsalat mit Zitronenrahm-Dressing a1,i1 | Schwarzwälder Kirschspeise 1,i,6 |
| Freitag 8,20 € | Tomaten-Creme b,a1,1 | Reibekuchen a1,mi mit Apfelmus 1 oder Gemüse-Nudel-Auflauf mit Käse überbacken m,a1,i | Kleine Windbeutel 1im,a1 |
| Samstag 6,20 € | | „Bauerntopf“ mit Hackfleisch, Weißkohl & Kartoffeln b dazu ein Brötchen und Butter a1,mi oder Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln 1i,a1 dazu ein Salat | Bananen- Quarkspeise 1i |
| Sonntag 15,50 € | Hühner-Brühe „Cellestine“ b,a1,m | Rheinischer Sauerbraten a1,bi mit Kartoffelklöße a1,mi oder Kartoffeln und Apfelrotkohl a1,1 | Schoko-Mousse 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*).