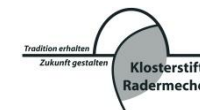




Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 31.03. bis 05.04.2026



Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

Dienstag 8,20 €	Spargel-Creme _{b,a1,i}	Knusper Hähnchenflügel mit Cocktailsauce _{mi6} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein grüner Bohnensalat _{1i}	Obstsalat mit Sherry ₁₆
Mittwoch 8,20 €	Gemüse-Creme _{b,a1,i}	Rinderleber-Geschnetzeltes _{a1,bi} mit Kartoffelbrei, dazu Apfelkompott ₁ oder Thunfisch-Bolognese _{f,a1,i} mit Nudeln _{a1,m} dazu ein Salat Nachmittags: Frische Waffeln mit Vanille Eis, heißen Kirschen und Sahne	Rote Grütze mit Vanillesauce _{1i,a1}
Donnerstag 8,20 €	Kohlrabi-Creme _{b,a1,i}	Spaghetti oder Kartoffeln in einer Spinat-Schmelzkäse-Sauce mit Putenfleischwürfeln _{a1,ib} dazu ein Salat	Haselnuss Pudding mit Karamell _{1,i}
Kar-Freitag 14,50 € 8,20 €	Rote Bete-Meerrettich-Creme _{b,a1,1}	Gebratener Kabeljau auf einem Kartoffel-Erbсен-Brei mit Röstzwiebeln garniert _{a1,if} oder Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella Kugeln und Basilikum-Öl _{a1,im} dazu ein Salat	Grießbrei mit Sirup _{1i}
Samstag 6,20 €		Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Tomatenscheiben und Petersilie _{bi} oder Dicker Gemüsesuppentopf mit Maultaschen _{b,a1,mi}	Bayrisch Creme mit Fruchtsauce _{1i}
Oster-Sonntag 14,50 €	Hühnerbrühe mit Gemüse _b	Filettopf mit ganzen Champignons _{i,a1,b} dazu Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und Brokkoli Gemüse mit Mandelbutter	Eis _{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*).