



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 05.05. bis 10.05.2026

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20 €	Paprika-Creme _{b,i}	Currywurst mit Ketchup und Mayo und Röstzwiebeln _{m,a1,bi} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Weißkohlsalat _{1,i}	ein kleines Eis _{1i}
Mittwoch 8,20 €	Gurken-Suppe mit Dill und Zitrone _{a1,i1}	Sauerkrautkassler-Pfanne mit Schupfnudeln oder Spargel-Tomaten-Mozzarella-Salat _{a1,bi} mit einem Brötchen _{a1,bim} Nachmittags: Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Eis und Sahne	Kokos-Grieß-Dessert _{1i,a1,}
Donnerstag 8,20 €	Kartoffel-Creme _{b,a1,}	Schweinegulasch mit Nudeln oder Kartoffeln _{1i,a1,m} und Apfelkompott ₁	Pudding mit Moccageschmack und Sahne _{1i}
Freitag 12,50 €	Tomaten-Creme _{b,a1,m,i}	Panierter Seelachs mit Kartoffeln und Spinat _{i1,m,f} oder Pellkartoffeln mit Kräuterquark _i dazu ein Gurkensalat ₁	Joghurtspeise _{1i}
Samstag 6,20 €		Kartoffelsalat mit einer Frikadelle _{b,a1,i} oder Pichelsteiner Eintopf mit Würstchen _b	Kleine Donauwelle _{1,i,a1,6}
Sonntag 16,50 €	Grüne Spargel-Creme mit Mandeln _{b,i,L1}	Kalbsbraten mit Rosmarinsauce _{i,a1,b,6} und frischem Spargelgemüse _{m,1} oder ein Salat _{mi,a1,} dazu Petersilienkartoffeln	Erdbeer-Mascarpone-Creme _{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*).