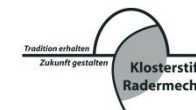




Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 21.04. bis 26.04.2026



	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20 €	Rinderbrühe „Cellestine“ b,a1,m	Schnitzel vom Schwein in Kräuterrahm und Frühlingszwiebeln m,a1,bi dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein gemischter Bohnensalat 1i	Obstsalat mit viel Trauben und Sahne 1i
Mittwoch 8,20 € 9,50 €	Spargel-Creme a1,i1	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Reis, auf einer Kräutersauce a1,bim dazu Erbsen 1i oder ein großer, gemischter Salat mit einem Riesenschnitzel von der Pute mit Cocktaildressing a1,mi Nachmittags: Frische Waffeln mit Vanille Eis, heißen Kirschen und Sahne	Tiramisu Creme mit Bisquitbrösel 1i,a1,m
Donnerstag 8,20 €	Kräuter Creme b,a1,i	Cordon bleu von Pute 1i,a1,m dazu Hollandaise 1im Backofenkartoffeln und Möhrchen 1i oder Tofu-Geschnetzeltes in Champignonrahm k,a1,i16 dazu Reis und ein Salat	Zitronen-Sauerrahm Creme 1i
Freitag 8,20 €	Zwiebel-Creme b,a1,6	Sahnehering f1i mit kleinen, runden Kartoffeln, dazu ein Tomatensalat 1i oder Gemüseragout bi,a1 mit Nudeln mi	Buttermilch-Dessert „Vanille-Birne“ 1i
Samstag 6,20 €		Hühnereintopf mit Hühnerfleisch, Reis und Gemüse b oder Spitzkohl mit Kartoffeln „untereinander“ mg dazu eine Bratwurst mit Senf	Eisdessert „Haselnuss“ 1i m,L2
Sonntag 12,50 €	Hühnerbrühe mit Gemüse b	Schweinebraten in Rahmsauce i,a1,b dazu Kroketten mi,a1 oder Kartoffeln und Bohnengemüse i	Eierlikör-Creme 1i6

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*).