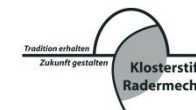




Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 28.04. bis 03.05.2026



Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

Dienstag 8,20 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Schnitzel vom Schwein in Champignonrahm _{m,a1,bi} , Pommes-frites oder Kartoffeln und ein gemischter Salat _{1i}	Orangencreme _{1i}
Mittwoch 8,20 €	Erbsencreme _{a1,i1}	Gebratener Fleischkäse mit Bratkartoffeln oder Kartoffeln _{a1,bim} und ein Tomatensalat _{1,i}	Stracciatellacreme _{1i,a1,}
Donnerstag 8,20 €	Fenchelcreme mit Curry und Pernod _{b,a1,i,6}	Reibekuchen _{1i,a1,m} mit Apfelmus ₁ oder 3 Röstis mit Pilzragout und Salat Wegen einer internen Veranstaltung ist unsere Cafeteria heute <u>ab 14.00 Uhr geschlossen</u>	Pudding mit Schokogeschmack _{1i}
Freitag 1. Mai 12,50	Zwiebelcreme _{b,a1,6}	Schweinebraten in Malzbiersauce _{i1,m,6} , Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln mit Mandelbrokkoli _{i,a1, L1}	Panna Cotta mit Himbeeren _{1i}
Samstag 6,20 €		Kichererbsen-Laucheintopf mit Brot _{b,a1,i} oder Nudeln in einer Spinat-Schmelzkäsesauce mit Putenfleischwürfel _{b,m,a1}	Rote Grütze mit Vanillesauce _{1,i}
Sonntag 12,50 €	Hühnercreme mit Spargelstücken _{b,i}	Wildgulasch _{i,a1,b} mit Spätzle _m oder Kartoffeln _{mi,a1} oder Kartoffeln und Rosenkohlgemüse _i	Eis _{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*).