



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 04.08. bis 09.08.2026

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Rinder-Brühe mit Ei _{b,m}	Schnitzel mit Paprikarahm _{i,a1,b1} Pommes-frites oder Kartoffeln und ein gemischter Salat _{i1}	Obstsalat mit Sahne _{1i}
MI 8,20 €	Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe _{a1,bi}	Königsberger Klopse mit Kapernsauce _{a1,ib} Kartoffeln und Erbsengemüse _{1i} oder gemischter Salat mit gebackenem Fetakäse mit Chili und Knoblauch sowie Brot _{a1,mi}	Vanille-Pudding mit Himbeer-Sauce _{1i}
DO 8,20 €	Erbsen-Creme _{a1,b1i}	Schweinegulasch _{1i,a1,b} mit Nudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln und ein Chinakohlsalat mit Paprika und Joghurt-Dressing	Bananen-Quarkspeise _{1i}
FR 9,20 € 8,20 €	Tomaten-Creme _{b,a1,i}	Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Rahmspinat _{a1,bim} oder Gnocchi mit Pestosauce _{a1,i1} und ein Sommergemüse _i	Zitronen Creme _{1i}
SA 6,20 €		Sauerkraut-Stampftopf mit einer kleinen Haxe _b _{1i} oder Dicke Gemüsesuppe mit Kartoffeln mit Würstchen	Reis „Trautmannsdorf“
SO 14,50 €	Hühner Creme _{b,a1,i}	Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm _{i,a1,b6} Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und Blumenkohl _i	Kleiner Eisbecher _{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*).