



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 11.08. bis 16.08.2026

Vorspeise		Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20 €	Lauch-Karotten-Creme _{b,a1,1i}	Currywurst mit Schaschlik Sauce _{i,a1,b1} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Karotten-Sellerie-Salat _{1i}	Frucht-Quark-Speise _{1i}
Mittwoch 8,20 €	Sellerie-Creme _{a1,bi}	Saftiges Hähnchenfilet in Paprika-Sahne-Sauce _{a1,ib} dazu Reis oder Kartoffeln und ein Salat _{1i} Nachmittags: Frische Waffeln mit heißen Kirschen	Schoko-Pudding mit Sahne _{1i}
Donnerstag 8,20 €	Paprika-Creme _{a1,b1i}	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen _{1i,a1,b} dazu Nudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln und ein Chinakohlsalat mit Mandarinen	Grießbrei mit Pflaumen-Kompott _{1i}
Freitag 8,20 €	Wald-Pilz Creme _{b,a1,i}	Fischstäbchen _{a1,im} mit einem Erbsen-Kartoffel-Stampftopf, und ausgelassenen Zwiebeln _{1i} oder ein Bohnen-Kartoffel-Gratin _{a1,i1} mit Spiegeleiern _{mi}	Nuss-Pudding mit Sahne _{1i}
Samstag 6,20 €		Spätzle mit Speck und Zwiebeln _{a1,mi} dazu ein Tomatensalat _{1i} oder Kichererbsen-Eintopf mit Hackfleisch, Möhren, Knoblauch und saurer Sahne _{i,a1,b}	Kleine Donauwelle _{1im,a1}
Sonntag 14,50 €	Kalbs-Creme _{b,a1,i}	Tafelspitz in Meerrettichsauce _{i,a1,b} oder Senfsauce, dazu Kartoffeln und Brokkoli mit Mandelbutter _{i,L1}	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*).