



Erntedank - Woche in unserer Cafeteria vom 06.10. bis 11.10.2026

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,50 €	Kartoffel-Creme mit Majoran _{b,a1,i}	Gyros in Metaxa-Sauce _{i,a1,1} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein gemischter Salat ₁	Buttermilch-Dessert _{1i}
Mittwoch 8,50 €	Kräuter Creme _{a1,b}	Frische Bratwurst _{i,a1} mit Kartoffelbrei _i dazu ein Lauchgemüse _{a1,i} oder hausgemachter Kürbiskuchen mit Mandeln und Haselnüssen _{a1,1,im,L2,L1}	Apfel-Vanille-Dessert _{1,i}
Donnerstag 8,50 €	Lauch Creme-Suppe _{a1,b1i}	Kürbis-Süßkartoffel-Auflauf mit Mais, Feta & Hackfleisch _{1i,a1,b} dazu Feldsalat mit einem Honig-Senf-Dressing _{1,i} oder Spitzkohl aus dem Ofen mit Parmesankäse und Sahne, dazu Kartoffeln _{a1,m,i}	Schokoladen Pudding mit Haselnuss-Sahne _{1,a1,L2}
Freitag 12,50 € 8,20 €	Klare Brühe mit Ei _{b,m}	Zanderfilet mit einer Zitronensauce _{a1,if} dazu ein Kartoffel-Sellerie-Püree mit Röstzwiebeln _{i,1,a1} oder Blumenkohl mit einer Bechamel-Käse-Sauce überbacken _{i,a1} dazu Kartoffeln	Birne mit Schokoladen sauce _{1i}
Samstag 6,20 €		Sauerkraut mit Kartoffeln „untereinander“ dazu eine kleine Mettwurst mit Senf _{1ig} oder Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen _{a1,mgib}	Obstsalat mit Sahne _{1i}
Sonntag 13,50 €	Rinder-Brühe mit Gemüse _{b,i}	Putenbraten in Orangen-Salbei-Sauce _{i,a1,b} dazu Reis und Erbsen mit Möhren _{1,i} oder Rinderzunge in Meerrettichsauce _{i,a1,b} dazu Kartoffeln und gebackene, ganze Champignons _{a1}	Eis _{1i}

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*).