



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 22.09. – 27.09.2026

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 8,50 €	Hühnerbrühe mit Kräutern und Ei _{b,m}	Hähnchenfleisch in Basilikumsauce _{i,a1,6,1} , dazu Gnocchi oder Kartoffeln und ein Beilagensalat _{i1}	Milchreis mit Zucker und Zimt _{1i}
MI 10,50 €	Basilikum-creme _{a1,b}	Putensteak „Melba“ _{a1,ib,m} , dazu Currysauce _{6,a1,1} und Reis oder Kartoffeln und ein Karottensalat ₁ Nachmittags: frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne	Pudding mit Schokogeschmack _{1,i}
DO 8,50 €	Karotten-creme _{a1,b1i}	Hackbraten mit Kohlrabigemüse _{1i,a1,b} oder Salat und Kartoffeln	Buttermilchdessert Orange-Limette _{1,m}
FR 12,50 € 8,20 €	Kohlrabi-creme _{b,a1,i}	Gebratenes Lachssteak auf Hummersauce _{a1,if} , dazu Kaisergemüse und kleine, runde Kartoffeln _{i,1} oder Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree _{1,m,i}	Fruchtjoghurt Erdbeere _{1i}
SA 6,20 €		Wirsingeintopf nach „Omas Art“ mit Möhren und Sellerie, dazu Kasseler _{m,a1,i,b} oder Kartoffelrösti und Lachsstreifen _{a1,mi}	Pudding mit Vanillegeschmack, dazu Rhabarbermus _{1i}
SO 13,50 €	Kalbscreme _{b,i,6}	Schweinenacken in Malzbiersauce _{i,a1,b} , dazu Knödel _{a1,mi} oder Kartoffeln und Schwarzwurzelgemüse _{1i}	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*).