

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 03.11. – 08.11.2026

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI **8,50 €**	Rinderbrühe mit Gemüse b	Currywurstgulasch i,a1,b1 mit Pommes-frites oder Kartoffeln, dazu ein Eisbergsalat 1i	Buttermilchdessert „Limette“ 1i,a1
MI **8,70 €**	Sauerkraut-creme b,a1,i1	Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in Spinatrahm i,a1,b, dazu Nudeln oder Kartoffeln und ein grüner Bohnensalat i,1 **Nachmittags: frische Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne**	Obstsalat mit Sahne 1,i
DO **8,70 €**	Spinat-creme a1,b1i	Frikadelle mit süß-saurer Sauce a1,bim, dazu Kartoffelbrei i und Kohlrabigemüse a1,i oder ein Salat	Nougat-pudding 1,a1
FR **8,50 €** **8,20 €**	Zwiebel-creme b,a1	Gratiniertes Lachs-Pfannkuchenröllchen if, a1,m, dazu ein Feldsalat mit Coutons **oder** Speck-Rührei i,a1,m mit Rahmspinat a1,i	Schokocreme mit Kirschen 1i
SA **6,20 €**		Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben, dazu Senf g1 **oder** Kartoffel-Gemüsesuppe mit einer Bockwurst b	Joghurt-speise 1i
SO **12,50 €**	Hühnerbrühe mit Eierstich b,m	Zürcher Geschnetzeltes (Kalb) i,a1,m, dazu Spätzle 1,a1,m oder Kartoffeln und Bohnengemüse i **Nächsten Sonntag gibt es Gänsekeulen** 😉	Rotwein-creme 1i6

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*).