

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 10.11 – 15.11.26

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 8,50 €	Rinder-Brühe mit Gemüse b	Gyros von der Pute mit Zaziki i,i Pommes-frites **oder** Kartoffeln und ein Weißkohlsalat 1i	Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen 1i,L3
MI 8,50 €	Lauch Creme b,a1	Hackbraten i,a1,bmg mit Rotkohlgemüse i,1,a1, Kartoffelbrei i **oder** Kartoffeln **Nachmittags:** Waffeln mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	Schoko-Pudding mit Sahne 1,i
DO 8,50 €	Rinder-Brühe mit Ei bmi	Schweinerippchen a1,big mit dicken Bohnen i,a1, Kartoffeln **oder** Salat	Obstsalat 1,i
FR 8,50 €	Schwarz-Wurzel Creme b,a1	Nudel-Gratin „Frutti di Mare“ if,a1,m und ein gemischten Salat 1i **oder** Gebratenes Wintergemüse mit Ofenkartoffeln mit einer Kräuter Creme i	Apfel-Crumble mit Vanillesauce 1i,a1
SA 6,20 €		Omas Rosenkohlsuppe mit Kartoffeln, Möhren, Lauch und Petersilie, sowie Wurstscheiben b,i **oder** Italienischer Gemüseeintopf mit Fenchel, Reis und Hühnerfleischwürfel	Joghurtspeise 1i
SO 20,50 €	Hühner Creme b,a1,i	Saftige Gänsekeule i,a1,b mit Kartoffelknödel, und Apfelrotkohl 1,a1,6 oder Salat dazu vielleicht ein Gläschen Rotwein? **Änderungen vorbehalten!**	Weißwein Creme 1i6

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*).