



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 13.10 – 18.10.26

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,50 €	Gemüse Creme _{b,a1,i}	Cordon bleu vom Hähnchen _{i,a1,m1} mit Sauce Choron, Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Wachs-Brechbohnsensalat ₁	Vanille-Pudding mit Kirschsauce _{1i,a1}
MI 8,50 €	Hühner-Brühe mit Ei _b	Gegrillte Haxe mit Sauerkraut _{i,a1} und Kartoffelbrei _i oder Rote Linsen mit gebratenem Kürbis, Feta, Pinienkerne und Granatapfelkerne _{i1} Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	Apfel-Vanille- Dessert _{1,i}
DO 8,50 €	Spinat Creme _{a1,b1i}	Gekochter Schweinebauch mit Senf _{gb} , Wirsinggemüse _{a1,i} und Kartoffelbrei _i oder Kartoffeln	Orangen Creme _{1,a1}
FR 8,50 €	Kürbis Creme mit Mandeln _{b,a1,L1}	Heringsstip „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln & Äpfeln _{if} Bratkartoffeln und Bohngengemüse _i oder Apfelpfannekuchen mit Zucker & Zimt _{i,a1,m}	Obstsalat mit Sahne _{1i}
SA 6,20 €		Herzhafte Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Kartoffel-Würfel _{b,a1} oder Brechbohnsensuppentopf mit Kartoffel und Kasseler-Würfel _b	Eis _{1i}
SO 13,50 €	Rinder-Brühe mit Gemüse _{b,i}	Hirsch-Edel-Gulasch in einer Wacholder-Preiselbeer-Sauce _{i,a1,b,,} Knödel und Rotkohl _{a1,i6} oder Hühnerragout _{a1,i6} mit Kartoffeln und Salat Änderungen vorbehalten!	Eierlikör-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*).