



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 20.10 – 25.10.26

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,50 €	Rinder-Brühe mit Gemüse _b	Gulasch vom Schwein _{i,a1,b1} mit Makkaroni-Nudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln, dazu ein gemischter Salat	Götterspeise mit Vanillesauce _{1i,a1}
MI 8,70 € 8,20 €	Blumenkohl Creme _{b,a1,i}	Putensteak in Estragonsauce _{i,a1,b} mit geschwenkten Drillingen, dazu ein rote Bete Salat mit Kapern _i oder Gnocchi mit gebratenen Kürbiswürfeln und Käse überbacken _{mi} Nachmittags: Waffeln mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	Mousse au Chocolat _{1,i}
DO 8,70 €	Kürbis Creme _{a1,b1i}	Ochsenbrust in Meerrettichsauce _{a1,bi} dazu Kartoffeln und Brokkoli Gemüse _{i,L1} oder ein Salat	Vanille-Pudding mit Obstsalat _{1,a1}
FR 8,20 €	Brokkoli Creme _{b,a1}	Fischschnitte mit zerlassener Butter _{if,a1} dazu Kartoffeln und Rahmspinat _{i,a1} oder Hausgemachte Lasagne _{i,a1,m} dazu ein gemischter Salat	Sahne-Joghurt _{1i}
SA 6,20 €		Erbseneintopf mit Eisbeinwürzelfleisch _{b,i} oder Graupensuppe mit Würstchen _b	Grießbrei mit Sirup _{1i}
SO 13,50 €	Hühner-Brühe mit Eierstich _{b,im}	Limburgs Zuurvlees _{i,a1,b6} mit Pommes-frites oder Kartoffeln, dazu Apfelkompott ₁	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*).