



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 16.07. -21.07.24

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Schnitzel vom Schwein _{a1,mi} in Champignonrahm _{a1,ib} Pommes-frites oder Kartoffeln und Gurkensalat ₁	Schokopudding _{1i}
Mi 8,20 €	Erbsen-Creme _{a1,bi1}	Hühnerbrust im Ei Mantel gebacken, Currysauce _{a1,i,61} und Reis oder Kartoffeln und Brokkoli Salat Nachmittags: Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne _{1, i, m, a1,6}	Götterspeise mit Sahne
DO 8,20€	Brokkoli-Creme _{a1,ib}	Bratwurst mit ausgelassenen Zwiebeln mit einem Kartoffel-Möhren-Stampftopf _{1bi}	Obstsalat ₁
FR 8,20 €	Karotten-Creme mit Ingwer _{b,a11}	Brathering im Aufguss (kalt) _{a1,fi} , Bratkartoffeln und Bohnengemüse oder ein großer gemischter Salat mit an geschwenkten Champignons _{i,1} und ein Brötchen _{a1,mi}	Sahne-Vanille-Joghurt _{1i}
SA 6,20€		Wirsing „untereinander“ _b und eine Mettwurst mit Senf oder Germknödel mit Vanillesauce und Pflaumenkompott _{a1,mi}	Kleines Eis _{1,a1,mi}
SO 12,50 €	Hühnerbrühe mit Eieinlauf _{b,mi}	Kalbsbraten mit Steinpilzen in Rahmsauce _{a1,bi6} , Kartoffeln und Leipziger Allerlei _{1i} 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*).