



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 23.07. bis 28.07.2024



	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20 €	Minestrone _b	Schnitzel vom Schwein _{a1,mi} in Pfefferrahm _{a1,ib} dazu Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und Möhrchen _{1i}	Obstsalat ₁
Mittwoch 8,20 €	Hühner- Cremesuppe _{a1,bi1}	Kasseler Braten mit dicken Bohnen _{a1,i,1} dazu Kartoffelbrei _i oder Kartoffeln Nachmittags: Waffeln mit Kirschen und Sahne _{1, i, m, a1,6}	Weißwein- Creme _{1i6}
Donnerstag 8,20 €	Rheinische „Jemöszupp“ _{a1,ib}	Cordon bleu von der Pute, dazu Hollandaise _{1i} und Reis oder Kartoffeln, sowie Bohnen	Obstsalat ₁
Freitag 10,20 €	Karotten- Cremesuppe _{b,a1,i1}	Gebratener Kabeljau _{a1,fi} mit einer Buttersauce mit Kräutern, dazu kleine Kartoffeln und Blattspinat oder ein Stück Pfifferling-Tarte mit Gruyère Käse _{1i,a1} dazu ein Wildkräutersalat mit Holunderdressing	Cassis- Mousse _{1i6}
Samstag 6,20 €		Gemüse Eintopf mit Makkaroni und Fleischklopse _{b,a1,mi} dazu Brotcrouton oder Grießschnitte mit Weißweinsauce _{a1,mi}	halber Pfirsich mit Sahne _{1,i}
Sonntag 12,50 €	Rinderbrühe mit Eierstich _{b,mi}	Zarte Maishähnchenbrust auf einer Estragon-Senf-Sauce _{a1,bi} dazu feine Möhren _{1i} und Reis oder Kartoffeln	Eis _{1im}

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*).