



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 08.10. bis 13.10.2024

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,20 €	Lauchcreme _{b, a1,1i}	Schnitzel vom Schwein mit Paprikarahm _{a1, bi} , dazu Pommes oder Kartoffeln und ein Salat	Joghurt mit Honig und Walnüssen _{1i}
Mittwoch 8,20 €	Zucchinicreme _{a1, bi}	Fleischkäse mit Kartoffeln in einer Béchamelsauce _{a1,m,i} , dazu ein Blattsalat oder Karottensalat _{,1} Nachmittags: Waffeln mit Kirschen und Sahne _{1, i, m, a1,6}	Orangencreme ₁
Donnerstag 8,20 €	Minestrone _{b,}	Frikadelle mit Rahmsauce _{a1,bi} dazu Kartoffeln und Bohnengemüse _{i,1} oder ein Gurkensalat ₁	Pudding mit Schoko- Geschmack mit Rum-Rosinen _{1i}
Freitag 8,20 €	Pastinaken- creme _{b, a1,i1}	Fischschnitte mit Brokkoliauflage, dazu _{a1, fi} zerlassene Butter und Rahmspinat _{1,i} oder Rührei _{i,m} mit Möhrengemüse _{i,1} und Kartoffelbrei _i	Pudding mit Nougat- geschmack _{1i}
Samstag 6,20 €		Kürbiscremesuppe mit Kokos und Chili, dazu Brot _{b,i} oder Dreierlei Bohneneintopf mit einer Wurst _{a1,b}	Halbe Pfirsich mit Sahne _{1i,}
Sonntag 12,50 €	Rinderbrühe mit Ei _{b,m}	Kalbsgulasch _{a1,bi,6} dazu Rosenkohlgemüse _{a1,i} und Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln	Bayrische Creme mit Beeren _{1,i}

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*).