



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 15.10. – 20.10.24

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

DI 8,20 €	Pilzcreme _{b, a1, 1i}	Schnitzel vom Schwein mit Gorgonzolasauce _{a1, mb} , Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Brokkoli-Salat mit Pinienkerne	Rote Grütze mit Vanillesauce _{1i}
Mi 8,20 €	Käsecreme mit Wein _{a1, b, 1i, 6}	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ _{a1, mi} , Kartoffeln und Schwarzwurzeln _{a1, i} Nachmittags: Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne _{1, i, m, a1, 6}	Mandarinen-quark _{1i}
DO 8,20€	Brokkoli Creme _{b, a1, i}	Grobe Bratwurst mit ausgelassenen Zwiebeln und ein Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Pfiff _i oder Tortellini-Auflauf mit Erbsen, Mais und roter Paprika _{b1i}	Pudding mit Mandel-geschmack _{1, i, L1}
FR 8,20 €	Tomaten-Creme _{b, a1, i1}	Reibekuchen _{a1, mi} mit Apfelmus ₁ oder Kräuterrührei mit Shrimps _{i, mf} , Kartoffelpüree _i und Rahmspinat _{i, a1}	Obstsalat mit Sahne _{1i}
SA 6,20€		Wirsingsuppe mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel, garniert mit Frischkäse _{b, i} oder Rösti mit Räucherlachs _{a1, mif} und Meerrettichdip _i an einer Salatgarnitur	Milchreis mit Schoko-Sauce _{1i}
SO 12,50 €	Hühnerbrühe mit Gemüse _b	Schweinefilet mit Pfifferlingen und Speck, Hollandaise _{mi, 6} und Kroketten _{a1, mi} oder Kartoffeln und Salat Änderungen vorbehalten!	Eis _{1, i}

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*).