




Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 17.12. bis 22.12.2024

| | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert |
|--|----------------------------------|---|--|
| Dienstag 8,20 € | Kräuter-Creme _{b,a1,i} | Schnitzel vom Schwein _{a1,mi,1} mit Champignonsauce _{a1,bi} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Salat | Mokka-Pudding mit Sahne _{1i} |
| Mittwoch 8,20 € | Pilzcreme _{b,a1,i} | Saftige Frikadelle mit Zwiebelsauce _{a1,bgim} dazu Kartoffelstampf oder Kartoffeln und Bohnen mit Speck und Zwiebeln | Obstsalat ₁ |
| Donnerstag 8,20 € | Bohnen-Creme _{b,a1,i} | Nachmittags: Waffeln mit Kirschen und Sahne _{1, i,m,a1,6} Ungarisches Putengeschnetzeltes mit Paprika, Knofi & Gurken _{i,a1,b1} dazu Nudeln _{a1mi} , oder Kartoffeln und ein Kohlsalat | Milchreis mit Zucker & Zimt _{1,i} |
| Freitag | | Die Cafeteria ist wegen internen Veranstaltungen für unsere Bewohner heute geschlossen! Wir danken für Ihr Verständnis! | |
| Samstag 6,20 € | | Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln _{bgj} oder Graupensuppe mit Gemüse und Wurstscheiben _b | Grießbrei mit Johannisbeermus _{1i} |
| 4. Advent  Sonntag 16,50 € | Kalbs-Cremesuppe _{b,a1} | Entenkeule in Orangen-Zimt-Sauce _{i, a1,b} dazu Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und ein Feldsalat mit Walnüssen in Senfdressing | Eiskugel „Tartufo“ _{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*).