





# Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 25.12. – 29.12.24

## Vorspeise

## Hauptspeise

## Dessert

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
<b>Dienstag HI. Abend</b>		<b>Heute, an Heiligabend bleibt die Cafeteria geschlossen.</b> Gerne begrüßen wir Sie wieder am 1. Weihnachtstag!	
<b>Mittwoch</b>  <b>12,50€</b>	Rinderbrühe mit Maultaschenstreifen b,a1,i	Sauerbraten mit viiiiell Sauce a1,bi, Bandnudeln a1,mi oder Kartoffeln und Rotkohlgemüse a1,16	Tannen-Baum-Eis 1,im
<b>Donnerstag</b>  <b>16,50€</b>	Hühnerbrühe mit Eierstichwürfel b,mi	Edler Hirschgulasch i,a1,b1 mit Knödel a1mi oder Kartoffeln sowie Rosenkohl	Bratapfeleis mit Vanille 1,im
<b>Freitag</b> <b>8,20€</b>	Hummer-Creme a1,bfi	Rührei mit Speck und Zwiebeln mi dazu Kartoffelbrei i und Rahmspinat a1,i <b>oder</b> großer, gemischter Salatteller mit Tortellini gebraten in Teriyaki-Dressing ib,a1,mi	Spekulatius-dessert mit Himbeer-sauce 1i
<b>Samstag</b> <b>6,20€</b>		Cremige Currysuppe mit viel Gemüse und Kartoffeln (Paprika, Brokkoli, Kichererbsen) bi <b>oder</b> Rosenkohl-Kartoffel-Eintopf mit gewürfelm Kasserler	Kaiserschmarrn mit Rosinen 1im,a1
<b>Sonntag</b> <b>12,50€</b>	Rinderbrühe mit Gemüse	Tafelspitz in Meerrettichsamsauce i,a1,b oder Senfsauce a1,bg, Kartoffeln und Leipziger Allerlei 1i  <b>Änderungen vorbehalten!</b>	Rotwein-Creme mit Weintraube garniert 1,i,16

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\*).