



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

13.09.- 19.09.2021

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Buchstabensuppe c,a1 Hühnerfrikassee a1,f,g,i,j dazu Kopfsalat und Butterreis Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /489kcal/ 4,6 BE	Buchstabensuppe c,a1 Jägerschnitzel 2,5,a1,c,g,l dazu Salat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,50 €
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Tafelspitz auf Meerrettichsoße 3,6,a1,h dazu Gurkenhappen und Salzkartoffeln Sahnepudding g,h2 5,90 € /532kcal/ 5,3 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kohlroulade 5,a1,c,g,i,j auf Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln Sahnepudding g,h2 5,90 € /509kcal/ 4,9 BE
Mittwoch	Zwiebelsuppe mit Landrahm g Bauernomelett 2,3,a1,c,g,j dazu Gurkensalat Fruchtcocktail 5,00 € /429kcal/ 5,2 BE	Zwiebelsuppe mit Landrahm g Schnitzel "Hawaii" auf Currysoße 2,3,a1,c,g,l dazu Butter-Erbsen und Kroketten Fruchtcocktail 6,50 € /564kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Susländer Schweinegeschnetzeltes 5,a1,g,j dazu Rahm-Gemüse und Salzkartoffeln Pralinencreme c,g,h2 5,90 € /472kcal/ 4,9 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Matjesfilet 2,3,4,5,d dazu Speck-Böhnchen und Bratkartoffeln Pralinencreme c,g,h2 6,20 € /578kcal/ 4,9 BE
Freitag	Bouillon c Gebratene panierte Scholle auf Honig-Senfsoße dazu Gemüse a1,c,d,g,l und Salzkartoffeln Apfel-Pfirsichmus 3 6,50 € /497kcal/ 4,9 BE	Bouillon c Leberkäse mit Röstzwiebeln 2,3,5,6,a1,g,f,i dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Apfel-Pfirsichmus 3 5,90 € /479kcal/ 4,6 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Hochzeitssuppe a1,c,g,i,j,l Brauhausgulasch mit Perlzwiebeln und Champignons a1,c,g,i,l dazu Blumenkohl und Nudeln Eierlikörcreme c,g,h2,l 9,80 € /525kcal/ 5,2 BE	

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **5,50 €**

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühner- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,

g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,