

Mittagsmenü

Neu! Neu! Neu! Neu! Neu! Neu!

Unsere Cafeteria ist jeden 1. Sonntag im Monat für den Mittagstisch geöffnet.

18.09. - 22.09.2017

	Vorspeise	Menü 1	Preis	Menü 2	Preis	Dessert	Allergene
Montag 18.09.2017	Buttermilch 2	Schweinegeschmetzeltes mit Champignon-Köpfen dazu Spätzle 1.a.2.6 und Feldsalat in Mango-Minze-Dressing 2	6,50 €	Kürbiscremesuppe mit Sahne 2 und Lachsstreifen 4 dazu Brot 1.a mit Kräuterbutter 2	4,50 €	Zitronenjoghurt 2	1. Gluten haltiges Getreide 1a Weizen 1b Roggen 1c Dinkel 1d Gerste
Dienstag 19.09.2017	Rindfleischsuppe mit feinem Gemüse	Möhren-Kartoffeltopf mit Frikadellen in Zwiebelsoße 1.a.2.6	5,50 €	Salatteller Eier-Nudel-Lauch-Tomaten-Gurkensalat in Kräuterdressing, dazu Frühlingsrolle 1.a.2	5,50 €	Vanillepudding mit Brombeeren 2	2. Milch u. Milcherzeugnisse 3. Krebstiere u. Erzeugnisse 4. Fisch u. Fischerzeugnisse
Mittwoch 20.09.2017	Tomatencremesuppe 2	Hähnchensteak mit einer Kräuterkäsekruste 2 dazu Wirsing und Kartoffelstampf 2	6,50 €	Vollkornnudeln in einer Thunfischsahne-Soße 2.4 dazu Blattsalat in Kräuterdressing	4,50 €	Quarkspeise mit Mandarinen 2	5. Weich u. Weicherzeugnisse 6. Eier u. Eierzeugnisse 7. Senf u. Senferzeugnisse
Donnerstag 21.09.2017	Champignon-Suppe 2	Rindergulasch dazu Weißkrautsalat in Kräuterdressing und Kroketten	6,50 €	Omelette 1.a.2.6 mit Spinat und Kartoffeln	5,50 €	Karamelcreme 2	8. Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse 9. Soja u. Sojaerzeugnisse 10. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
Freitag 22.09.2017	Hühnersuppe mit Eierstich und Reis 2.6	Pikante Fischpfanne Seelachs, Krabben, Goldlachs, Bandnudeln und Gemüse 1.a.2.4	6,50 €	Speckpfannkuchen 1.a.2.6 mit einem bunten Blattsalat in Himbeer-Joghurt-Dressing	4,50 €	Kirsch-Frucht-Dessert mit Schokosoße 2	11. Schalenfrüchte 12. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse 13. Schwefeldioxid u. Sulfit 14. Lupinen u. Lupinenerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit. Bei Anregungen und Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam.