

Mittagsmenü

Unsere Cafeteria ist jeden 1. und 3. Sonntag im Monat für den Mittagstisch geöffnet.

18.02. - 22.02.2019

	Vorspeise	Menü 1	Preis	Menü 2	Preis	Dessert	Allergene
Montag 18.02.2019	Klare Gemüsebrühe mit feinem Gemüse	Hackfleisch-Lauchsuppe Lauch, Käse, Hackfleisch Rind/Schwein, Pilze, Gewürze 2	6,00 €	Lasagne 1.a.2.6 mit Grillgemüse und einer Tomaten-Käse-Soße	6,50 €	Naturjoghurt mit roter Grütze 2	1. Gluten haltiges Getreide 1a Weizen 1b Roggen 1c Dinkel 1d Gerste
Dienstag 19.02.2019	Apfelcurrysuppe	Möhren-Kartoffelstampf mit Frikadellen 1.a.2.6 dazu Röstzwiebel-Soße	6,50 €	Bratheringsfilet 4 mit Bratkartoffeln und Rote-Beete-Salat	6,50 €	Bayrische Creme mit Erdbeersoße 2	2. Milch u. Milcherzeugnisse 3. Krebstiere u. Erzeugnisse 4. Fisch u.
Mittwoch 20.02.2019	Lauchcremesuppe	Kutschergeschnitztes Schwein, Perlzwiebeln, Pilze, Speck, Zwiebeln, Malzbier dazu Spätzle 1.a.2 und Kaisergemüse	7,00 €	Ravioli "Buscetta" Nudelteig, 1.a.2, Tomaten, Basilikum, Olivenöl mit einer fruchtigen Gemüsesoße Grillgemüse, Tomatenmark	6,00 €	Pfirsichquark 2	Fischerzeugnisse 5. Weich u. Weicherzeugnisse 6. Eier u. Eierzeugnisse 7. Senf u. Senferzeugnisse
Donnerstag 21.02.2019	Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklößchen 1.a.2.6	Rindfleisch mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat 1.a.2.6.7 und Gewürzgurken	8,00 €	Rührei 1.2.6 mit Spinat, heller Soße und Kartoffeln	6,00 €	Tiramisu-Creme mit Mandarinen 2	8. Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse 9. Soja u. Sojaerzeugnisse 10. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
Freitag 22.02.2019	Tomatensuppe	Gebratenes Lachsfilet 4 mit einer Zitronen- Butter-Soße 2 dazu Kartoffel-Lauchgratin 1.a.2.6	7,50 €	Apfelpfann-Kuchen 1.a.2.6 mit Zimt und Zucker	5,50 €	Buttermilch-Dessert 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.