

Mittagsmenü

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

23.07. - 27.07.2018

	Vorspeise	Menü 1	Preis	Menü 2	Preis	Dessert	Allergene
Montag 23.07.2018	Aprikosen-- Joghurt Drink 2	Käsesuppe 2 mit Lauch, Hackfleisch, Pilzen und Schmelzkäse dazu Vollkorn-Baguette 1.a	5,50 €	Salatteller Linsen-, -Tomaten-, Gurken-, Porree- und Blattsalat in Balsamico-Dressing dazu Rosmarin- Kartoffelspalten mit Kräuterdip 2	5,50 €	Schokopudding 2	1. Gluten haltiges Getreide 1a Weizen 1b Roggen 1c Dinkel 1d Gerste
Dienstag 24.07.2018	Hühnerbrühe mit Reis und feinem Gemüse	Reibekuchen 1.a.6 mit Räucherlachs und Dill-Schmand Dip	5,50 €	Frikadellen 1.a.2.6 in Röstzwiebelsoße dazu Karotten-Kartoffeltopf	6,00 €	Milchreis mit Zimt und Zucker 2	2. Milch u. Milcherzeugnisse 3. Krebstiere u. Erzeugnisse 4. Fisch u.
Mittwoch 25.07.2018	Tomatensuppe	Hähnchenbrustfilet in Kokosmantel 1.a.2 dazu Asia-Soße, Butterreis 2 und Zuckerschoten	6,50 €	Spiral-Nudeln 1.a. in einer Pfifferling- Rahmsoße 2 dazu Blattsalat in Zitronen-Joghurt-Dressing 2	6,00 €	Bayrische Creme mit Erdbeersoße 2	Fischerzeugnisse 5. Weich u. Weicherzeugnisse 6. Eier u. Eierzeugnisse 7. Senf u. Senferzeugnisse
Donnerstag 26.07.2018	Rindfleisch- suppe mit Eierstich, Nudeln, Klößchen 1.a.2.6	Sauerbraten dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln	7,00 €	Kaiserschmarren 1.a.2.6 mit Pflaumenröster dazu Vanillesoße 2	5,00 €	Quarkspeise mit Johannisbeeren 2	8. Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse 9. Soja u. Sojaerzeugnisse 10. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
Freitag 27.07.2018	Kaltschale	Seelachs-Filet gebraten 1.a.4 dazu Remouladensoße 1.a.2.6 und Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 7	6,50 €	Überbackene Makkaroni- Kochschinken-Käseröllchen 2 auf Spinat	5,50 €	Mango- Fruchdessert mit Vanillesoße 2	11. Schalenfrüchte 12. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse 13. Schwefeldioxid u. Sulfid 14. Lupinen u. Lupinenerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

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