

Mittagsmenü

WICHTIG !

Unsere Cafeteria und unserer Mittagstisch ist am **03.12.2017** aufgrund einer Angehörigenfeier **NICHT** geöffnet.

20.11. - 24.11.2017

	Vorspeise	Menü 1	Preis	Menü 2	Preis	Dessert	Allergene
Montag 20.11.2017	Waldpilzsuppe 2	Grünkohl mit Mettenden dazu Bratensoße und Kartoffeln	6,50 €	Mediterrane Nudelpfanne 1.a dazu Tomatensoße	4,50 €	Vanillequark dazu Mango-Soße 2	1. Gluten haltiges Getreide 1a Weizen 1b Roggen 1c Dinkel 1d Gerste
Dienstag 21.11.2017	Rindfleisch- Suppe Eierstich, Klöße, Nudeln 1.a.2.6	Schweinegeschnetzeltes "Zigeuner Art" Zwiebeln, Paprika, Pilze, Knoblauch, Tomatenmark dazu Spätzle 1.a.2.6 und Endiviensalat mit Sahnesoße	6,50 €	Rührei 2.6 dazu helle Soße, Möhren und Kartoffeln	4,50 €	Mocca Pudding 2	2. Milch u. Milcherzeugnisse 3. Krebstiere u. Erzeugnisse 4. Fisch u. Fischerzeugnisse
Mittwoch 22.11.2017	Hühnersuppe mit Reis	Putensteak Hawaii Käse, Kochschinken, Ananas 2 dazu Currysoße, Vollkornreis und Waldorfsalat 1.a.2.6	6,50 €	Rosenkohl-Quiche 1.a.2 Mehl, Quark, Margarine, Käse, Eiermilch	3,50 €	Vanillepudding dazu Brombeeren	5. Weich u. Weicherzeugnisse 6. Eier u. Eierzeugnisse 7. Senf u. Senferzeugnisse
Donnerstag 23.11.2017	Blumen- Kohlsuppe 2	Kürbis-Linsen-Kartoffelsuppe mit Würstchen 2	5,50 €	Apfelpfannkuchen 1.a.2.6 mit Zimt und Zucker	3,50 €	Milchreis dazu Pflaumenkompott 2	8. Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse 9. Soja u. Sojaerzeugnisse 10. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
Freitag 24.11.2017	Tomatensuppe	Alaska-Seelachsfilet in Cornflakes- Back teig 4 ,dazu Petersiliensoße, Kartoffeln und gemischter Salat in Honig-Senf-Dressing 2.7	6,50 €	Kartoffel-Spinat-Gratin 1.a.2.6	4,50 €	Mandarinen-Frucht Dessert dazu Vanillesoße 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.