



Cafeteria

Öffnungszeiten: Montag - Freitag:

12.00 - 17.00 Uhr

Samstag - Sonntag:

12.00 - 17.00 Uhr

Speisenplan vom 01.08.22 bis 07.08.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag



Vorspeise

fruchtige
Tomatensuppe
Gin Sahne

Buchstaben-
suppe
(a¹,b)

Karotten-
Bergapfelsuppe

Rindfleischsuppe
mit
Muschelnudeln
(a¹,b)

Gemüse-
suppe
(b,i)

Spargelcreme-
suppe
(i)

Menü 1

Hackfleisch-
bällchen (a¹m)
in
Preiselbeersoße
(i) mit
Salzkartoffeln
und
Gemüse

Pfeffertopf (i)
mit
Nudeln (a¹,m)
und
Erbsen - Möhren

Schnitzel (a¹,m)
an
pikanter
Paprikarahm-
Soße (i) mit
Pommes Frites
und Salat

Hähnchen-
schenkel
an
Thymianjus
mit buntem
Reis
und Gemüse

paniertes
Fischfilet (a¹,m,f)
mit
Remoulade
(m,g,i),
Petersilien-
Kartoffeln
und Salat

Nudelsalat
(a¹,g,m)
mit
Bockwurst

Schweinebraten
an
Bratensoße
mit
Salzkartoffeln
und
Blumenkohl

Menü 2

vegetarischer
Kartoffelauflauf
mit
Wurzelgemüse
Bechamel
und
Bohnensalat

gebratener
Reis
mit
Chinagemüse
und Ei
dazu
süß-saure Soße

Salatteller
mit Tomate-
Mozzarella (i),
kleinen
Kartoffeln
und
Quark (i)

gefüllte
Nudeln
(a¹,m,i)
an
Zitronensoße
(i)
Salat

Rührei (m)
mit
Salzkartoffeln
und
Rahmspinat

vegetarische
Kartoffelsuppe
mit
Rahm
und
Schnittlauch

Putenbraten
an
Rahmsoße (i)
mit Kroketten
und
Blumenkohl

Dessert

Joghurtspeise
(i)

Eis
(i)

Schokoladenpudding
mit Vanillesoße (i)

Bananenquark
(i)

ein Stück
Melone

Milchreis
(i)

Creme Brullee
(i)

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen,a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut), b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere