



Cafeteria







Öffnungszeiten: Montag - Freitag:

12.00 - 17.00 Uhr

Samstag - Sonntag:

12.00 - 17.00 Uhr

Speiseplan vom 13.03.23 bis 19.03.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	 Buchstaben-suppe (a ¹ ,b)	 Zucchini-Paprika-Suppe (i)	 Nudelsuppe (a ¹ ,b)	 Champignon-cremesuppe (i)	 Gemüse-suppe (a ¹)	 Spargel-cremesuppe (i)	
Menü 1	Bratwurstschnecke an Biersoße mit Kartoffelpüree (i) und Gemüse	Hackbraten (a ¹ ,m) an Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln und Bohngemüse	Schnitzel (a ¹ ,m) an Bratensoße mit Pommes Frites und Salat	Thüringer Rostbratwurst mit Bratkartoffeln und Wirsinggemüse (i)	Fischfilet (a ¹ ,m,f) an Remouladensoße (i,m,g) mit Salzkartoffeln und einen Beilagensalat	Bohnensuppe (b) mit Bockwurst	Putenbraten an Estragonsoße (i) mit Kroketten (a ¹ ,m,i) und Brokkoli
Menü 2	Tortellini (a ¹ ,m,i) an Sahneseße (i) und einen Beilagensalat	Paprikagulasch mit Nudel (a ¹ ,m) und einen Beilagensalat	Pellkartoffeln mit Quark (i), dazu Gemüse	Rinderleber (a ¹) an Apfel-Zwiebel-Soße mit Kartoffelpüree und einen Beilagensalat	Kartoffeln mit Rahmgemüse (i) und Rührei (m)	Nudelsalat (a ¹ ,m,g,i) mit Bockwurst	geschmorte dicke Rippe mit Salzkartoffeln und Brokkoli
Dessert	Eis (i)	Fruchtcreme (i)	Pudding Schokoladengeschmack(i)	Stracciatella-creme	eingemachtes Obst	Grießspeise (a ¹ ,i)	Weißer Mousse (i)

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergenegruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen,a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 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