



Cafeteria

Öffnungszeiten: Montag - Freitag:










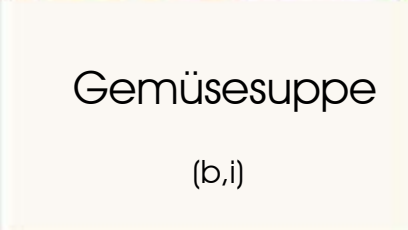
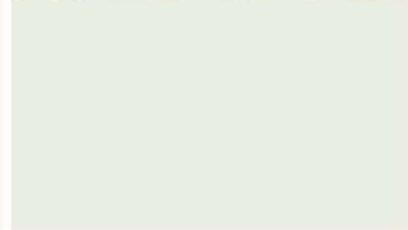

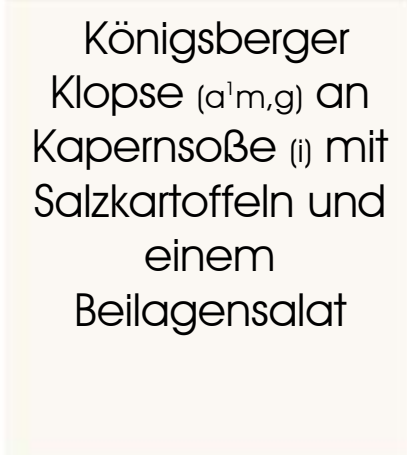



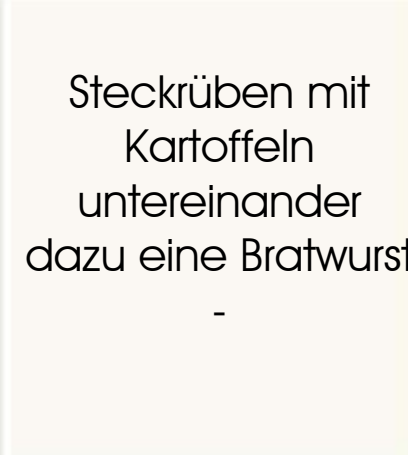
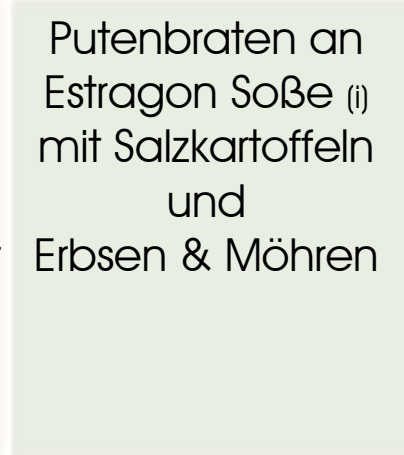




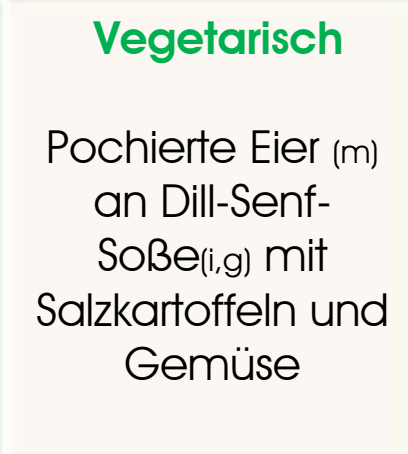

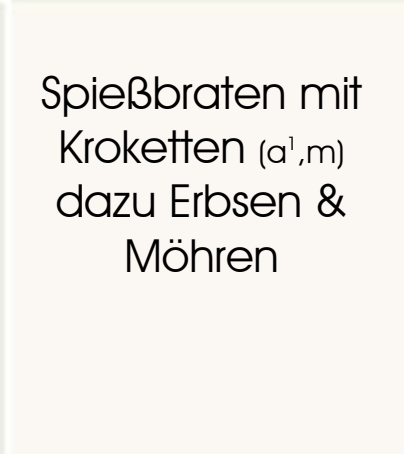
12.00 - 17.00 Uhr

Samstag - Sonntag:

12.00 - 18.00 Uhr

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
Vorspeise	Bohnensuppe (b)	Minestrone (a ¹ ,b)	Selleriesuppe (b,i)	Frühlingsuppe (a ¹ ,m,i,b)	Gemüsesuppe (b,i)		klare Bouillon mit Eierstich und Gemüse (m,b)
							
Menü 1	Köttbullar (a ¹ ,m,i) in Rahmsoße (i) mit Reis und Gemüse	Königsberger Klopse (a ¹ ,m,g) an Kapernsoße (i) mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	Schnitzel (a ¹ ,m,i) an Rahmsoße (i) mit Pommes Frites und einem Beilagensalat	Spaghetti (a ¹ ,m,i) Bolognese dazu einen Beilagensalat	gebratenes Fischfilet (f) an Dill-Senf-Soße (i,6) mit Salzkartoffeln und Salat	Steckrüben mit Kartoffeln untereinander dazu eine Bratwurst	Putenbraten an Estragon Soße (i) mit Salzkartoffeln und Erbsen & Möhren
							
Menü 2	Vegetarisch Schupfnudeln mit Gemüse in Rahm (a ¹ ,m,i) dazu einen Beilagensalat	gebratene Blutwurst an Apfel-Zwiebel-Soße mit Kartoffelpüree und Gemüse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ ,m,i) und Gemüse	Vegetarisch Pellkartoffeln mit Quark, dazu Gemüse	Vegetarisch Pochierte Eier (m) an Dill-Senf-Soße(i,g) mit Salzkartoffeln und Gemüse	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	Spießbraten mit Kroketten (a ¹ ,m) dazu Erbsen & Möhren
							
Dessert	Eis (i)	Quarkspeise (i)	Fruchtschaum	Mokkapudding (i)	Joghurtspeise	Grießspeise (a ¹ ,i)	Mousse mit Roter Grütze (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) 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