

# Speisenkarte

09.03. – 15.03.2020

Sie haben zusätzlich jeden Tag eine große Auswahl an frischem Gemüse und Salaten sowie am Nachmittag an leckeren Kuchen in unserer Cafeteria.

	Menü I	Menü II	Vegetarisch
<b>Mo</b>	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Gedämpftes Seelachsfilet an Möhren-Gemüse mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln</b> 11a,14,13,17,18 Personal:5,40€ Gast:7,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Schweinenackensteak „natur“ an Kräuterbutter und Djuves Reis dazu Gurkensalat</b> 11a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Vollkorn-Spaghetti mit frischem Pesto und Rucola-Tomaten-Parmesan-Topping</b> 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
<b>Di</b>	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Jägerschnitzel mit frischer Tomatensoße und Makkaroni dazu Gurkensalat</b> 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Deftiger Möhren-Kartoffel Eintopf mit Rindfleisch</b> 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Zwetschgen-Topfenknödel mit Vanillesoße, Zucker + Zimt und Obstsalat</b> 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
<b>Mi</b>	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffeln, frischem Lauch und Paprika</b> 11a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Zitronen- Rosmarin-Hähnchenschenkel auf Kartoffelpüree und Tomaten-Estragon-Gemüse</b> 17,18 Personal:5,40€ Gast:7,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Frischer Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln und Blumenkohlsalat</b> 17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
<b>Do</b>	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Kalbs-Geschnetzeltes mit Grünen Spargel und Kroketten</b> 11a,13,17,18,20,21 Personal:6,50€ Gast:8,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Ravioli mit Pilzfüllung an frischen Salbei, Schinkenstreifen und Ricotta-Walnutsoße</b> 11a,13,17,18,19c,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Frischer Salatteller mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Blattsalat, Kerbel, Oliven, Salatgurke, Paprika, Feta-Käse, Ei und Baguette dazu Joghurt-Dressing</b> 11a,13,17,18,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€
<b>Fr</b>	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Hühnerfrikassee mit frischen Leipziger Allerlei dazu Reis</b> 11a,17,18,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Gebratenes Seehechtfilet mit Zucchini-Gemüse und fruchtiger Tomatensoße an Rosmarin-Kartoffeln</b> 11a,14 Personal:5,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 <b>Vegetarische Moussaka“ mit Kartoffeln, mediterranem Gemüse und Kräuter-Zitronen-Dip</b> 11a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
<b>Sa</b>	Kleiner Salat 3 <b>Grüner Bohnen-Eintopf mit Karotten und Kasseler</b> 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kleiner Salat 3 <b>Pichelsteiner Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch</b> 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kleiner Salat 3 <b>Pichelsteiner</b> 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€
<b>So</b>	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Geschmorter Rinderbraten an Rosenkohl mit Semmelbröseln und Klößen</b> 11a,13,17,18,20 Personal:5,40€ Gast:7,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Schinken-Nudelaufwurf mit frischem Brokkoli</b> 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 <b>Ofenfrischer Kirschtischel an Vanillesoße dazu Zucker &amp; Zimt</b> 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Süßungsmittel; 4 mit Phosphat; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Geschmacksverstärker; 7 geschwärzt; 8 mit Phenylalalinquelle; 9 gewachst; 10 geschwefelt

**Allergene:** 11 mit glutenhaltigem Getreide; 12 mit Krebstiere; 13 mit Ei; 14 mit Fisch; 15 mit Erdnüssen; 16 mit Sojabohnen; 17 Milch; 18 Laktose; 19 Schalenfrüchte; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesamsamen; 23 Schwefeloxid und Sulfit; 24 Lupinen; 25 Weichtiere

Allergene und Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht ausgewiesen. Eine Übersicht finden Sie an der Kasse in unserer Cafeteria. Änderungen im Speiseplan bleiben uns vorbehalten.