

Speisenkarte

16.03 – 22.03.2020

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

Menü I

Mo

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Überbackene Hähnchenbrust in Frischkäse-Soße mit getrockneten Tomaten, frischem Basilikum und Rosmarinkartoffeln dazu Rote Beete-Salat
11a,17,18,20,21
Personal:5,40€ Gast:7,40€

Di

Cremesuppe 11a,17,18,20
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße und Pommes Macaire dazu Rotkrautsalat
11a,13,17,18,20
Personal:4,50€ Gast:6,50€

Mi

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Hausgemachter Hackbraten an frischem Paprika-Zwiebel-Gemüse und Kartoffeln
11a,17,18,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Do

Cremesuppe 11a,17,18,20
Rindergeschnetzeltes mit frischem Staudensellerie, Champignon und Schalotten dazu Kartoffel-Rösti
11a,13,17,18,20
Personal:6,40€ Gast:8,40€

Fr

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Geschmorter Putenbraten mit frischem Brokkoli, gerösteten-Mandeln, Thymian-Jus und Salzkartoffeln
11a,17,18,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Sa

Kleiner Salat 3
Herzhafter Weißer Bohnen-Eintopf mit Kasseler und Wurzelgemüse
11a,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

So

Cremesuppe 11a,17,18,20
Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und Klößen
11a,17,18,20,21
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Menü II

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Im Dampf gegartes Hokifilet an Möhren-Gemüse Kartoffelpüree und Petersiliensoße
11a,14,17,18
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Cremesuppe 11a,17,18,20
Herzhafter Gemüse-Eintopf mit frischem Wurzelgemüse, Kartoffeln und Kasseler
17,18,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Hähnchencurry mit frischem Blatt-Spinat, Tomaten, Koriander in Limetten-Kokosmilch dazu Gewürz-Reis
11a,20
Personal:5,70€ Gast:7,70€

Cremesuppe 11a,17,18,20
Fusilli tricolore mit frischen Gemüstreifen in Sahnesoße und Speck dazu Parmesan
11a,18,17,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Rotbarschfilet auf frischem Bouillongemüse an Meerrettich-Senf-Dip und Shiso Kresse
11a,14,18,17,21,20
Personal:5,90€ Gast:7,90€

Kleiner Salat 3
Hühner-Eintopf mit frischem Gemüse und Nudeln
11a,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Cremesuppe 11a,17,18,20
Kartoffelauflauf mit frischem Spinat und Putenbruststreifen
11a,17,18,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Vegetarisch

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Tortellini mit Ricotta-Spinat gefüllt an frischen Paprika und Gorgonzola-Soße dazu Stückobst
11a,13,17,18,
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Cremesuppe 11a,17,18,20
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Zwetschgenröster dazu Zucker & Zimt
11a,18,13,17
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Süßkartoffel-Auflauf mit frischen Tomaten, Feta-Käse, Pinienkernen und Rucola
11a,17,18
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Cremesuppe 11a,17,18,20
Frische Eier in Senfsoße mit Butter-Erbsen und Salzkartoffeln
11a,13,17,18,21,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Kraftbrühe mit Einlage 13,20
Blumenkohl-Käse-Bratling mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln
11a,13,17,18
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Kleiner Salat 3
Nudelsuppe mit frischem Gemüse
11a,20
Personal:3,40€ Gast:5,50€

Cremesuppe 11a,17,18,20
Mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel an Vanillesoße und Obstsalat
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.