

Speisenkarte

30.03. – 05.04.2020

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

	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Gebratener Reis mit Erbsen, Ei, Karotten Frühlingszwiebeln, Sprossen, Sesam und Sojasoße 11a,20a,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Wildlachsfilet mit Rahmkohlrabi und Süßkartoffelstampf 11a,13,18,17 Personal:6,90€ Gast:9,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Tagliatelle mit Tofu Bolognese frischem Ruccola und Parmesan 11a,13,17,18,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>
Di	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Jägerschnitzel mit Tomatensoße, Makkaroni und buntem Weißkrautsalat 11a,13,17,18,20,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Eingelegter Sauerbraten aus der Semerolle mit Rotkohl und Klößen 11a,13,17,18,20 Personal:5,90€ Gast:7,90€</p>	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Omas Grießbrei an heißen Heidelbeeren mit Zucker & Zimt dazu Stückobst 13a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>
Mi	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Kasseler mit frischem Sauerkraut und Kartoffelpüree dazu geröstete Zwiebeln 11a,17,18,20,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Halbes Limetten- Hähnchen mit Wedges und Avocado-Dip dazu Cole Slaw 11a,13,17,18, Personal:6,40€ Gast:7,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Frischer Blattspinat mit Rührei und Kartoffeln 11a,20 Dessert vom Buffet 1,8,17 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>
Do	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Estragon Kaninchenkeulen mit frischen Möhren und Rosmarin-Röstkartoffeln 11a,20,21 Personal:6,40€ Gast:8,50€</p>	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Wurstgulasch mit Nudeln 11a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Vegetarisches Chili mit Bulgur, Kidneybohnen, Weißenbohnen, Mais, Paprika und Staudensellerie 11a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>
Fr	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Bratwurst mit frischen Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree 11a,17,18,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Schlemmerfilet Italiano an Petersiliensoße mit Kartoffeln und Gurkensalat 11a,17,18,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Blumenkohl-Broccoli-Kartoffeln-Gratin 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>
Sa	<p>Kleiner Salat 3 Herzhafter Kartoffeleintopf mit frischem Suppengemüse und Wiener Würstchen 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Kleiner Salat 3 Reissuppe mit frischem Wurzelgemüse und Hühnerfleisch 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Kleiner Salat 3 Herzhafter Kartoffeleintopf mit frischem Suppengemüse 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>
So	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Schweineroulade mit Rosenkohl und Klößen 11a,20,21 Personal:5,40€ Gast:7,50€</p>	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Kartoffel-Hackauflauf mit frischer Zucchini 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>	<p>Cremesuppe 11a,17,18,20 Spätzle-Pilzpfanne mit frischen Frühlingszwiebeln an Thymiansoße 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€</p>

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.