

Speisenkarte

06.04. – 12.04.2020

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

	Menü I	Menü II	Vegetarisch
Mo	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Welsfilet mit Gurken-Dill-Gemüse an Kartoffelgratin 11a,17,18 Personal: 6,90 € Gast: 9,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Hähnchengulasch mit frischem Paprika, Lauch, Zwiebeln und Thymian dazu Kartoffeln 11a,17,18 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Risotto mit frischen Austernpilzen, Champignons und Möhren 18,17,20 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>
Di	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 „Gyros“ von der Pute mit frischen Zwiebeln an hausgemachtem Tzatziki und Fladenbrot 11a,17,18 Personal: 4,50 € Gast: 6,50€</p>	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Hackfleisch-Eintopf mit frischem Lauch und Frischkäse 11a,18,17,20 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Süßer-Grießauflauf mit Kirschen, Mandeln, Zucker & Zimt dazu Stückobst 10a,13,17,18 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>
Mi	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Cordon Bleu vom Schwein mit frischem Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln 11a,13 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Palak Paneer mit Hähnchen, frischem Spinat, Joghurt, Tomaten, Kokosmilch frischen Gewürzen und Koriander-Reis 6,11a,20,21,10 Personal: 6,40 € Gast: 8,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Überbackener Rösti mit tomatisiertem Gemüse und frischem Limetten-Dip 11a,13,17 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>
Do	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Hausgemachte Soljanka mit Gurken Zwiebeln und Paprika, Sauerrahm dazu Brötchen 11a,17,18,20 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Schollenfilet aus der Nordsee in frischer Petersilien-Butter geschwenkt an Apfel-Staudensellerie-Salat mit Kirschtomaten und Salzkartoffeln 14,15,17,18 Personal: 6,40 € Gast: 8,80€</p>	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Schupfnudel Pfanne mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Zucchini in einer Käse-Sahnesoße 11a,17,18 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>
Fr	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade 18,17, Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat 11,5,17,10 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Balkan Reispfanne mit frischen Gemüse und Schafskäse dazu Paprika-Tomaten-Rahmsoße 11a,18,17 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>
Sa	<p>Kleiner Salat 3 Herzhafter Linsen-Eintopf mit frischen Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu Kasseler 11a,20 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Kleiner Salat 3 Kartoffeleintopf mit frischem Suppengemüse und Rindfleisch 11a,20 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Kleiner Salat 3 Kartoffeleintopf 11a,20 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>
So	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Schweinegulasch mit frischem Sellerie, Möhren und Klößen 11a,20,21 Personal: 5,40 € Gast: 7,50€</p>	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Gemüselasagne mit Käsesoße 11a,17,18,13,21 Personal: 3,40 € Gast: 5,50€</p>	<p>Cremsuppe 5,11,18,16,17,20 Topfenstrudel auf fruchtiger Waldbeersoße 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 Phenylalaninquelle; 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.