

	Menü 1 Cafeteria	Menü 2 Cafeteria	Menü 3 Cafeteria
<u>Montag</u>	Fleischkäse 1, 2, 11 Bratensauce a, a1, a5 Sauerkraut b, i, 2 Petersilienkartoffeln b, i 7,50 €	Fischragout e, 12 Dillsauce b, i, 9 Kirschtomaten Vollkornreis a, d, g, i, j, k 7,50 €	Kohlrabi-Schnitzel a, a1, a4, d, g, i, n Gartengemüse a, b, d, g, i, j, k Paprikaquark b, i Quinoa b, i 7,20 €
<u>Dienstag</u>	Bauernbratwurst 2 Rahmsauce a, b, d, g, i, j, k Familiengemüse i Salzkartoffeln b, i 7,20 €	Kräuterrührei d Rahmspinat a, b, d, g, i, j, k Kartoffelpüree b, i 7,50 €	Hirtenpfanne "griechische Art" mit Nudelreis a, a1, b, i, j 7,20 €
<u>Mittwoch</u>	Linseneintopf mit Kochwurst j, 1, 2 5,20 €	Gefüllte Zucchini mit Rinderhack i, j Tomaten-Rosmarinsauce b, i, j Gerste a, a5, b, i 8,20 €	Hirse-Gemüse-Eintopf a, d, g, i, j, k 5,20 €
<u>Donnerstag</u>	Gemüsebolognese j Hartkäse d, i, 1 Vollkornspaghetti a, a1, i 7,20 €	Maispuffer a, a1, a4, a5, a6, d, g, i, l, n Kräuterdip b, i Tomatensalat 7,50 €	Gefüllte Aubergine mit Cous Cous a, a1, g, j, k Tomatensauce a, d, g, i, j, k 6,50 €
<u>Freitag</u>	Hackbraten a, a1, k Rahmsauce a, b, d, g, i, j, k Erbsen& Möhren b, i Salzkartoffeln b, i 7,50 €	Gebratene Scholle in Eihülle a, a1, a4, d, e, g, i, n Kräutersauce a, b, d, g, i, j, k Möhrengemüse a, b, d, g, i, j, k Kartoffelpüree b, i 8,20 €	Grießbrei a, a1, b, i Beerenragout 5,20 €
<u>Samstag</u>	Schnittbohneintopf mit Fleischeinlage a, d, g, i, j, k, 1, 2, 11 5,20 €		Brokkoli-Cremesuppe b, i Brötchen a, a1, g, h, h3, l, 2 5,20 €
<u>Sonntag</u>	Hirschgulasch a, d, g, i, j, k, 9 Rotkohl b, i, 2 Salzkartoffeln b, i 8,20 €		Ravioli mit Spinatfüllung a, a1, b, i Tomatensauce a, d, g, i, j, k Hartkäse d, i, 1 6,50 €

Zusätzlich: Ein Salat-/ Dessertbuffet.

Die Deklarationspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Liste im Aushang. Änderungen vorbehalten.
Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.

Mittagstisch: montags bis freitags: 11:30 - 14 Uhr samstags, sonn- und feiertags: 11:30 - 13:30 Uhr