

	Menü 1 Cafeteria	Menü 2 Cafeteria	Menü 3 Cafeteria
Montag	Königsberger Klopse ^d Kaperssauce ^{b, i} Rote Bete Salat ⁴ Salzkartoffeln ^{b, i} 7,20 €	Putenbraten ^{a, a1, a4, g, l, n} Rahmsauce ^{a, b, d, g, i, j, k} Kürbisgemüse ^{b, i} Gnocchi ^{a, a1, a2, b, d, i} 7,50 €	Gemüsebolognese ^j Tagliatelle ^{a, a1, d, g, k} 6,50 €
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes mit Pfeffer ^{b, i} Brokkoli ^{b, i} Spätzle ^{a, a1, b, d, i} 8,20 €	Gefüllte Zucchini mit Rinderhack ^{i, j} Tomaten-Rosmarinsauce ^{b, i, j} Gerste ^{a, a5, b, i} 8,20 €	Rotkohl-Hafer-Bratling ^{a, a1, a6} Kräuterdip ^{b, i} 6,50 €
Mittwoch	Gersteneintopf mit Speckwürfel ^{a, a5, j, 1, 2, 11} 5,20 €	Kartoffel-Zucchinieintopf mit Rinderhack ^{a, a4, d, g, i, j, k} 5,20 €	Gebackener Camembert ^{a, a1, a4, d, g, i, l, n} Preiselbeeren Salatbeilage ^{b, d, i} 6,50 €
Donnerstag	Grünes Gemüsecurry ^g Vollkornreis ⁱ 7,50 €	Poletaschnitte mit Hirtenkäse ^{b, d, i, l} Rahmspinat ^{b, i} 7,50 €	Rote Linsensauce ^j Vollkornspaghetti ^{a, a1, i} 7,20 €
Freitag	Cordon Bleu ^{a, a1, b, i, 1, 2} Bratensauce ^{a, a1, a5} Gemüsebeilage Salzkartoffeln ^{b, i} 7,50 €	Gebratener Seehecht ^{a, a1, a4, e, g, l, n} Kräutersauce ^{b, i} Zucchinigemüse Kartoffelpüree ^{b, i} 8,20 €	Kartoffel-Gemüsepflanne Currydip ^k 6,50 €
Samstag	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch ^{b, i, 7} 5,20 €		Weißer Bohneneintopf ^j Kräuter 5,20 €
Sonntag	Schweinerückensteak ^{a, a1, a4, g, l, n, 2} Bratensauce ^{a, a1, a5} Grüne Bohnen ^{b, i} Salzkartoffeln ^{b, i} 8,20 €		Reibekuchen ^{m, 1, 2} Apfelkompott ² 6,20 €

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