

	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 Reis b, i 7,20 €	Gemüsestrudel a, a1, b, d, i, j Brokkoli <sup>b, i</sup> Paprikaquark <sup>b, i</sup> 6,50 €
<u>Dienstag</u>	Bauernbratwurst ² Kohlrabi in Rahm Þ,i Salzkartoffeln Þ,i 7,20 €	Kräuterrührei <sup>d</sup> Rahmspinat <sup>b, i</sup> Kartoffelpüree <sup>b, i</sup> 7,50 €	Nudelgratin mit frischem Gemüse a. a1, b, d, g, i, k, l, n 6,20 €
Mittwoch	Linseneintopf mit Kochwurst i. 1. 2 5,20 €	Hähnchenbrust a, a1, a4, g, l, n Tomatensauce J Zucchinigemüse Salzkartoffeln b, i 7,50 €	Kichererbseneintopf mit Kokos <sup>k</sup> 5,20 €
<u>Donnerstag</u>	Bolognese <sup>j</sup> Hartkäse d, i, 1 Spaghetti a, a1, d, g, k 7,20 €	Gemüse-Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen <sup>k</sup> Curcumasauce <sup>b, i</sup> 7,50 €	Gefüllte Aubergine mit Cous Cous a, a1, g, j, k  Tomatensauce 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,e Kräutersauce b,i Möhrengemüse b,i Kartoffelpüree b,i 8,20 €	Grießbrei a, a1, b, i Beerenragout 5,20 €
<u>Samstag</u>	Schnittbohneneintopf 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>	Schweineroulade k, 1, 2  Jägersauce a, a1, a5, 1, 2, 11  Rotkohl b, i, 2  Salzkartoffeln b, i  8,20 €		Ravioli mit Spinatfüllung a, a1, b, i Tomatensauce i Hartkäse d, i, 1 6,50 €

## Zusätzlich: Ein Salat-/ Dessertbuffet.

Die Deklarationspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Liste im Aushang. Änderungen vorbehalten.

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