

Speiseplan Cafeteria

16.10.2017 - 21.10.2017

<p>Montag, 16.10.2017</p> <p>Pikantes Schweinegulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Spiralnudeln und Fingermöhren (4) 5,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Mariniertes Lachsfilet an Kokos-Ingwer-Soße dazu asiatisches Gemüse und Basmatireis (1, 2, 4) 7,50 €</p> <p>Hähnchenbrust im Speckmantel an Salbeijus dazu Ofenkartoffel und Salat (3) 6,80 €</p>	<p>Dienstag, 17.10.2017</p> <p>Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli 6,90 €</p> <p>Hausgemachte Königsberger Klopse an Kapernsoße dazu Butterreis und Erbsengemüse (1, 2, 3, 4) 6,80 €</p> <p>Geschmorte Hähnchenkeule an Paprikasoße dazu Pommes und Salat 6,50 €</p>
<p>Mittwoch, 18.10.2017</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) 5,50 €</p> <p>Gratinierte Fischpfanne mit Kräuterkruste auf Rote Beete an Rieslingsoße dazu Petersilienkartoffeln (1, 2, 3, 4) 7,10 €</p> <p>Scheiben vom Kasseler Nacken an Dunkelbiersoße dazu Bayrischkraut und Kartoffelpüree 6,90 €</p>	<p>Donnerstag, 19.10.2017</p> <p>Hausgemachter Hackbraten mit gebackenem Blumenkohl dazu Butterkartoffeln (1, 2, 3, 4, 8) 6,50 €</p> <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Tomatensoße dazu Lauch-Paprikagemüse und Pasta mit Basilikum 6,90 €</p> <p>Curry vom Rind mit Gemüse, Kokos und Zitronengras dazu Duftreis mit Nüssen (2, 4) 7,50 €</p>
<p>Freitag, 20.10.2017</p> <p>Paniertes Seelachsfilet an Remouladensoße dazu Petersilienkartoffeln und Rahmspinat (1, 2, 3, 9) 7,10 €</p> <p>Rinderschmorbraten in Burgundersoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (2, 4) 7,50 €</p> <p>Hähnchencordonbleu an Pfefferrahmsoße dazu Pommes und Salat (2, 4) 6,90 €</p>	<p>Samstag, 21.10.2017</p> <p><u>Samstag ist Eintopftag! (Jeden Samstag)</u></p> <p>Wechselnde Eintöpfe mit Siedewurst und Brötchen (8) 5,10 €</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">wünscht "Guten Appetit!"</p>

(1) = mit Farbstoff; (2) = mit Konservierungsstoffen; (3) = mit Antioxidationsmittel; (4) = mit Geschmacksverstärker;
 (5) = E223 Natriumsulfid; (8) = mit Phosphat oder Stabilisator E450 a, b; (9) = mit Süßungsmittel;
 (10) = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

<p>Montag, 16.10.2017</p> <p>Hähnchenbrust im Knuspermantel auf asiatischem Gemüse aus dem Wok 8,50 € dazu Basmatireis</p> <p>Gebratenes Fischfilet auf tomatisiertem Gemüse dazu sautierte Rosmarinkartoffeln 7,90 €</p>	<p>Dienstag, 17.10.2017</p> <p>Burgunderbraten vom Rind dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelklöße 8,50 €</p> <p>Tranchen vom Lachsfilet an Safransauce auf Karotten-Erbsengemüse dazu Pasta 7,90 €</p>
<p>Mittwoch, 18.10.2017</p> <p>Schweinefilet am Stück gebraten auf bayrisch Kraut dazu Serviettenknödel 8,90 €</p> <p>Doradenfilets an Muskatblütensauce auf Kürbisgemüse dazu Petersilienkartoffeln 7,90 €</p>	<p>Donnerstag, 19.10.2017</p> <p>Hausgemachter Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4) 5,90 €</p> <p>Seelachsfilet auf Curryreis dazu Rosenkohl 7,90 €</p> <p>Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Creme fraiche, Rote Beete und Gurkenstreifen auf Paprikagemüse dazu Pasta 8,50 €</p>
<p>Freitag, 20.10.2017</p> <p>Roastbeef rosa gebraten an Sarriettejus auf Speckbohnen dazu Kartoffelgratin 8,90 €</p> <p>Unsere hausgemachte Fischsuppe mit Brot 5,90 €</p> <p>Zanderfilet auf Rahmlauch dazu Polentaschnitte 8,50 €</p>	<p>Samstag, 21.10.2017</p> <p>a la minute</p> <p><u>Fleischgenuss der anderen Art</u> Dry-Aged Steaks nach Ihrer Wahl 300/350gr. 12,90 €, 450/500gr. 17,90 € und gerne auch á la minute mit Zutaten aus</p> <p> wünscht "Guten Appetit!"</p> <p>Änderungen vorbehalten</p>

(1) = mit Farbstoff; (2) = mit Konservierungsstoffen; (3) = mit Antioxidationsmitteln;
(4) = mit Geschmacksverstärker

Allergene können an der Essensausgabe eingesehen werden