

Speiseplan Cafeteria

11.02.2019 - 16.02.2019

<p>Montag, 11.02.2019</p> <p>Rollbraten vom Schweinenacken an Rahmsoße dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln (5,4) 6,20 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Fischfilet an Safransoße dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Bulgur mit Granatapfel 7,20 €</p> <p>Putenschnitzel in Kräutermantel gebacken an Salbeijus dazu sautierte Gnocchis mit Spinat (5,3) 6,90 €</p>	<p>Dienstag, 12.02.2019</p> <p>Pilzrahmschnitzel vom Schweinerücken dazu glasierte Fingermöhren und Pommes (3) 6,90 €</p> <p>Tortellini in Tomaten Basilikumrahm dazu Salat und Baguette (3,5,10) 6,50 €</p> <p>Scheiben vom Kasseler Nacken an Kümmeljus dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (3,5) 6,90 €</p>
<p>Mittwoch, 13.02.2019</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 5, 9, 10) 5,60 €</p> <p>Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika dazu Spiralnudeln und Rahmkohlrabi (5,1) 7,50 €</p> <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Karotten-Estragonrahm dazu Paprika-Senf-Gemüse und Kartoffelecken (3) 6,90 €</p>	<p>Donnerstag, 14.02.2019</p> <p>Hausgemachte Frikadelle an Bratenjus dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln (3,5) 6,50 €</p> <p><u>Aus dem Wok:</u></p> <p>Streifen von der Putenbrust mit Gemüse und Sprossen in Zitronengras-Kokos-Soße dazu Basmatireis 6,90 €</p> <p>Pfannengyros mit hausgemachtem Tzatziki dazu Krautsalat und Pommes (3,5,9) 6,90 €</p>
<p>Freitag, 15.02.2019</p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße dazu Lauch-Karotten-Gemüse und Salzkartoffeln (2,3,4,5,8) 7,20 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratene Schweinemedallions an Pfefferrahm dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin (3) 7,20 €</p> <p>Hähnchenbrust in Speckmantel gebraten an Rotweinjus dazu Kartoffel-Möhrenstampf (8) 6,90 €</p>	<p>Samstag, 16.02.2019</p> <p style="text-align: center;"><u>Wechselnde Tagesgerichte</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">"Guten Appetit!"</p> </div>

(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 Allergene können an der Ausgabe eingesehen werden!



HIT Gourmet

11.02.2019 - 16.02.2019



Montag, 11.02.2019

Schweinefilet am Stück gebraten mit Rotweinreduktion auf Rahmkohlrabi dazu gebratene Pellkartoffeln **8,90 €**

Gebratenes Fischfilet vom Grill auf Lauch-Mango-Gemüse dazu Pasta an Safran-Chilisaucе **8,50 €**

Dienstag, 12.02.2019

Saltimbocca vom Schweinerücken an Marsalajus mit Spinat-Tomatengemüse und Parmesankartoffeln **8,90 €**

Paniertes Rotbarschfilet vom Grill an Remouladensauce dazu Schmandgurken und Kartoffelmousseline **8,50 €**

Mittwoch, 13.02.2019

Gebratenes Buntbarschfilet an Ingwer-Honig-Sauce dazu asiatisches Gemüse aus dem Wok und Basmatireis **8,50 €**

Burgunderbraten vom Rind mit Rosenkohl dazu Kartoffelklöße mit Speck-Zwiebelschmelze **8,90 €**

Donnerstag, 14.02.2019

Kalbgeschnetzeltes mit Champignons in Zitrusrahm dazu buntes Möhrengemüse und breite Bandnudeln **8,90 €**

Hausgemachte Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 5, 9, 10) **5,90 €**

Wolfsbarschfilet vom Grill auf Mangold-Paprikagemüse in Rahm dazu Bulgur mit roten Linsen **8,50 €**

Freitag, 15.02.2019

Gekochter Tafelspitz an Meerrettichrahm dazu Wirsing mit Speck und Petersilienkartoffeln **8,90 €**

Gebratene Atlantikzungenfilets an Safransauce dazu Orangenfenchel mit Dill und Wildreis **9,50 €**

Samstag, 16.02.2019

Wechselnde Tagesgerichte



wünscht
"Guten Appetit!"

Änderungen vorbehalten

(2) = mit Konservierungsstoffen; (3) = mit Antioxidationsmittel; (4) = mit Geschmacksverstärker; (5) = E223 Natriumsulfid;

(10) = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene können an der Essensausgabe eingesehen werden