

# Speiseplan Cafeteria

## 16.04.2018 - 21.04.2018

<p><b>Montag, 16.04.2018</b></p> <p>Ofenfrischer Spießbraten an Zwiebelsoße dazu Blumenkohl und Pommes (2, 4) <span style="float: right;"><b>5,90 €</b></span></p> <p><b><u>Von der Grillplatte:</u></b></p> <p>Gebratenes Voktoriabarschfilet an Pernodrahm dazu Currygemüse und Langkornreis <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Bärlauchrahm dazu Tomatenpasta und Salat <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>	<p><b>Dienstag, 17.04.2018</b></p> <p>Paprikarahmschnitzel vom Schweinerücken dazu Karottengemüse und Pommes (2) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Gefüllte Nudeln in Spargelrahm dazu Salat und Baguette (2, 4) <span style="float: right;"><b>6,50 €</b></span></p> <p>Hähnchenbrust im Speckmantel an Salbeijus dazu Lauch-Bohnen-Gemüse und Kartoffelstampf (5) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>
<p><b>Mittwoch, 18.04.2018</b></p> <p>Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln und Minutensteak (5) <span style="float: right;"><b>8,90 €</b></span></p> <p>Putengeschnetzeltes mit grünem Pfeffer und Pfirsich in Rahm dazu Farfalle und Salat <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Scheiben vom Kasseler Nacken an Dunkelbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (2, 8) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>	<p><b>Donnerstag, 19.04.2018</b></p> <p>Schweinefilet am Stück gebraten im Sesam-Cornflakes-Mantel dazu Gemüse aus dem Wok und Duftreis (2) <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p> <p>Gulasch vom Rind mit Paprika und Zwiebeln dazu Spiralnudeln und Brokkoli (4) <span style="float: right;"><b>7,50 €</b></span></p> <p>Geschmorte Hähnchenkeule an fruchtiger Tomatensoße dazu Staudensellerie-Karottengemüse und Kartoffelecken <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>
<p><b>Freitag, 20.04.2018</b></p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße dazu glasierte Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln (2, 3, 4, 5, 8) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p><b><u>Von der Grillplatte:</u></b></p> <p>Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Kartoffel-Selleriegratin und Salat (2) <span style="float: right;"><b>7,90 €</b></span></p> <p>Ragout vom Eifelwild in Blaubeersoße dazu Spätzle und buntes Marktgemüse (4) <span style="float: right;"><b>7,50 €</b></span></p>	<p><b>Samstag, 21.04.2018</b></p> <p><b><u>Samstag ist Eintopftag! (Jeden Samstag)</u></b></p> <p>Wechselnde Eintöpfe mit Siedewurst und Brötchen (8) <span style="float: right;"><b>5,10 €</b></span></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><b>wünscht "Guten Appetit!"</b></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><b>Montag, 16.04.2018</b></p> <p>Gebratenes Kalbskotelett mit Kräuterkruste, Kartoffelstampf und Rahmspitzkohl <b>9,50 €</b></p> <p>Fischfilet vom Grill auf Tomatenbulgur mit cremiger Polenta und gebratenem Fenchel <b>7,90 €</b></p>	<p><b>Dienstag, 17.04.2018</b></p> <p>Hähnchenbrust in Parmesan-Rucolahülle gebacken mit Ratatouille und Farfalle <b>8,50 €</b></p> <p>Gebratene Lachstranche an Kressesauce mit Kartoffeln in Nussbutter und Mangold <b>8,50 €</b></p>
<p><b>Mittwoch, 18.04.2018</b></p> <p>Rindergulasch in Burgunderjus mit Kartoffelplätzchen und buntem Gemüse <b>8,50 €</b></p> <p>Zanderfilet auf Garnelenragout mit Curryreis und Kichererbsen <b>8,90 €</b></p>	<p><b>Donnerstag, 19.04.2018</b></p> <p>Geschmorte Schweinenuss in Senfrahm mit glasiertem Kohlrabi und Ofenkartoffel <b>8,50 €</b></p> <p>1/2 Pfund Spargel aus Rheinhessen mit Sauce Hollandaise, kleinem Kalbsschnitzel und Butterkartoffeln <b>9,90 €</b></p> <p>Gebratener Viktoriabarsch an Rieslingsauce mit Kartoffel-Selleriepüree und Karottenstroh <b>8,50 €</b></p>
<p><b>Freitag, 20.04.2018</b></p> <p>Wildschweinbraten in Specksauce mit Serviettenknödel und Orangen-Rotkohlsalat <b>8,90 €</b></p> <p>Unsere hausgemachte Fischsuppe mit Baguette <b>5,90 €</b></p> <p>Wolfsbarschfilet vom Grill mit gebratener Zucchini und Melone mit Minze und Safranspaghettini <b>8,90 €</b></p>	<p><b>Samstag, 21.04.2018</b></p> <p><b>a la minute</b></p> <p><b><u>Fleischgenuss der anderen Art</u></b> <b>Dry-Aged Steaks nach Ihrer Wahl</b></p> <p>und gerne auch á la minute mit Zutaten aus unseren Frischetheken</p> <p> wünscht <b>"Guten Appetit!"</b></p> <p>Änderungen vorbehalten</p>

(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