

Speiseplan Cafeteria

12.02.2018 - 17.02.2018

<p>Montag, 12.02.2018</p> <p>Rosenmontag</p> <p>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brötchen 5,90 €</p>	<p>Dienstag, 13.02.2018</p> <p>Paprikarahmschnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes und Kaisergemüse 6,90 €</p> <p>Gebratenes Fischfilet an Pernodrahm dazu mediterranes Gemüse und Kräutertagliatelle (2, 4) 7,10 €</p> <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken an fruchtiger Currysoße dazu Kokosreis und Salat (2, 4) 6,80 €</p>
<p>Mittwoch, 14.02.2018</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) 5,50 €</p> <p>Sahneheringe nach "Hausfrauen Art" dazu Petersilienkartoffeln (2, 4, 8) 6,50 €</p> <p>Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Gurken und Champignons dazu Speckbohnen und gebratene Pellkartoffeln 7,40 €</p>	<p>Donnerstag, 15.02.2018</p> <p>Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Keule an Thymian-Kümmeljus dazu Schmorkraut und Schupfnudeln (2, 4) 6,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Hausgemachte grobe Bratwurst dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi-Steckrüben-gemüse 6,80 €</p> <p>Pfannengyros mit hausgemachtem Tzaziki dazu Pommes und Krautsalat (2, 4) 6,90 €</p>
<p>Freitag, 16.02.2018</p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat (2, 4, 8) 6,90 €</p> <p>Rheinischer Sauerbraten dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 7,50 €</p> <p>Ofenfrisches halbes Hähnchen mit Pommes und Salat 6,70 €</p>	<p>Samstag, 17.02.2018</p> <p>Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Siedewurst und Brötchen (2, 4) 5,10 €</p> <p>Gebratenes Lachsfilet an gelber Paprikasoße dazu buntes Marktgemüse und Pasta 7,20 €</p> <p>Schweinefilet im Speckmantel an Thymianjus dazu Kräuterkartoffeln aus dem Ofen und Salat oder Gemüse 7,20 €</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

Montag, 12.02.2018

Rosenmontag

Dienstag, 13.02.2018

Fisch vom Grill mit Garnelenspieß auf
Pernodsauce mit Korianderreis und
sautierter Paprika **8,50 €**

Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art"
mit Spätzle und Tomaten-Bohnensalat **8,50 €**

Mittwoch, 14.02.2018

Filets vom geräuchertem Matjes mit
Apfel-Meerrettichschmand, **7,90 €**
Bratkartoffeln und Speckbohnen

Saltimbocca von der Pute auf
Salbeisauce mit Tomatengnocchi und **8,50 €**
Mandelbrokkoli

Donnerstag, 15.02.2018

Kabeljaufilet in Senfsauce mit
Dillkartoffeln und Gurkengemüse in **7,90 €**
Sauerrahm

Hausgemachte Döppekuchen mit
Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) **5,90 €**

Kalbsrahmbraten mit karamelisiertem
Möhrengemüse und Kräuterpasta **8,50 €**

Freitag, 16.02.2018

Gefülltes Schweinefilet auf
Portweinjus mit Kartoffelauflauf **8,90 €**
und Rahmkohlrabi

Gebratenes Wolfsbarschfilet an
Safransauce dazu Olivenreis und **8,90 €**
geschmorter Fenchel

Samstag, 17.02.2018

a la minute

Fleischgenuss der anderen Art

Dry-Aged Steaks nach Ihrer Wahl

und gerne auch á la minute mit Zutaten aus
unseren Frischetheken



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