


Speiseplan Cafeteria

20.08.2018 - 25.08.2018

<p>Montag, 20.08.2018</p> <p>Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse und Salat (2, 5) 5,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Viktoriabarschfilet an Rieslingsoße dazu Schmorgurken und Petersilienkartoffeln (2) 7,20 €</p> <p>Cordon-Bleu von der Hähnchenbrust an Pfefferrahm dazu Staudensellerie-Maisgemüse und Langkornreis (2, 4) 6,90 €</p>	<p>Dienstag, 21.08.2018</p> <p>Schweineschnitzel "Jäger Art" dazu Blumenkohl-Brokkoligratin und Pommes (2, 4) 6,90 €</p> <p>Tortellini in Tomaten-Basilikumrahm dazu Salat und Baguette (2) 6,50 €</p> <p>Putenmedaillons mit Salbei und Parmaschinken an Marsalasoße dazu Ratatouillegemüse und sautierte Gnocchi (2, 3, 4, 5) 6,90 €</p>
<p>Mittwoch, 22.08.2018</p> <p>Paniertes Rotbarschfilet an Cocktailsoße dazu Gurken-Schmandsalat und Petersilienkartoffeln (2) 6,90 €</p> <p>Geschnetzeltes von der Putenbrust in Waldpilzrahm dazu Erbsen-Möhrengemüse und Spätzle (2) 6,90 €</p> <p>Schweinenacken mit Brokkoli-Speck-Füllung am Stück gebraten an Kräuterjus dazu Kartoffel-Gemüsepfanne (2, 4) 6,90 €</p>	<p>Donnerstag, 23.08.2018</p> <p>Hähnchenschnitzel im Kokos-Knuspermantel gebraten dazu asiatisches Currygemüse und Basmatireis (2, 4) 6,90 €</p> <p>Hausgemachter Pulled-Pork-Burger mit Cole-Slaw-Salat und BBQ-Sauce dazu Steakhousepommes (2, 4) 6,90 €</p> <p>Braumeister Gulasch von der Schweineschulter mit Perlzwiebeln und Champignons dazu Spiralnudeln und Leipziger Allerlei (2) 6,50 €</p>
<p>Freitag, 24.08.2018</p> <p>Gebratenes Seelachsfilet an Senfsoße dazu Spitzkohl-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (2, 5) 6,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln dazu Ofenkartoffel und Paprika-Bohngemüse (2, 4) 7,90 €</p> <p>Pfannengyros mit hausgemachtem Tzaziki dazu Pommes und Krautsalat (2, 4) 6,90 €</p>	<p>Samstag, 25.08.2018</p> <p style="text-align: center;"><u>Wechselnde Tagesmenüs</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">"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 Allergene können an der Ausgabe eingesehen werden!



HIT Gourmet

20.08.2018 - 25.08.2018



<p>Montag, 20.08.2018 Medaillons vom Schweinefilet mit mediterranen Kräutern mit Parmaschinken und Kartoffel-Bohnenragout 8,50 €</p> <p>Fischfilet vom Grill an Korianderrahm mit gebratenem Chinakohl und Bandnudeln 7,90 €</p>	<p>Dienstag, 21.08.2018 Saltimbocca vom Kalb an Limettenjus mit Parmesankartoffeln und Ofentomate 8,90 €</p> <p>Lasagne von Wildlachs und Meeresfrüchten mit Zucchini und Mozzarella überbacken 8,50 €</p>
<p>Mittwoch, 22.08.2018 Hausgemachte Metzgerbratwurst an Zwiebel-Senfsoße mit Dauphinekartoffeln und süß-saurem Rahmkraut 7,50 €</p> <p>Rotzungenfilet vom Grill auf Paprikagemüse und Currywildreis 8,50 €</p>	<p>Donnerstag, 23.08.2018 Gebratene Maispouardenbrust mit Tomatensugo dazu Basilikumpasta und gratinierter Brokkoli 8,50 €</p> <p>Seehechtfilet auf Olivenbutter mit Kartoffel-Schnittlauchpüree und Gurkensalat mit Apfel 8,90 €</p>
<p>Freitag, 24.08.2018 Rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus mit gebackenen Kartoffelecken und Speckspitzkohl 9,50 €</p> <p>Bouillabaisse mit Baguette 5,90 €</p> <p>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Riesengarnele in Zitronengras, Kräuterbulgur und geschmortem Lauch 8,90 €</p>	<p>Samstag, 25.08.2018 Sautierte Jakobsmuscheln mit Pasta von gelber und grüner Zucchini und Krustentierrahm dazu 1 Glas Riesling trocken 9,90 €</p> <p>wechselnde Tagesgerichte</p> <p> wünscht "Guten Appetit!"</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

Unser sommerliches Wochengericht tagtäglich zubereitet:

Papardelle mit gebratenen Rinderfiletwürfeln in Tomaten-Cognacsauce mit Rucola und gehobeltem Parmesan

7,90 €