

# Speiseplan Cafeteria

## 22.10.2018 - 27.10.2018

<p><b>Montag, 22.10.2018</b></p> <p>Scheiben vom Kasslernackean an Kümmeljus dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <span style="float: right;"><b>6,10 €</b></span></p> <p><b><u>Von der Grillplatte:</u></b></p> <p>Gebratenes Fischfilet an Wermuthsoße dazu Kürbis-Lauch-Gemüse und Kräuterweizen (2,4) <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p> <p>Hähnchenbrust im Mandel-Nussmantel gebacken an Cranberrysoße dazu Bandnudeln und Salat (2,4) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>	<p><b>Dienstag, 23.10.2018</b></p> <p>Schweineschnitzel „Jäger Art“ dazu buntes Marktgemüse und Pommes (2,4) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Tortellini in Karotten-Gorgonzolasoße dazu Salat und Baguette (2,4) <span style="float: right;"><b>6,50 €</b></span></p> <p>Hausgemachte Grobe Bratwurst dazu Rahm-Kohlrabi und gestampfte Kartoffeln <span style="float: right;"><b>6,70 €</b></span></p>
<p><b>Mittwoch, 24.10.2018</b></p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 5, 9, 10) <span style="float: right;"><b>5,50 €</b></span></p> <p>Seelachsfilet in Bierteig gebacken an Frankfurter Grüner Soße dazu Spinat-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (2,4,8) <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p> <p>Curry vom Rind mit Gemüse, Kokos und Zitronengras dazu Duftreis mit Nüssen <span style="float: right;"><b>7,50 €</b></span></p>	<p><b>Donnerstag, 25.10.2018</b></p> <p>Hausgemachte Frikadelle an Bratenjus dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Salzkartoffeln (4,4,8) <span style="float: right;"><b>6,50 €</b></span></p> <p><b><u>Aus dem Wok:</u></b></p> <p>Marinierte Cocktailgarnelen mit Asiagemüse in Grüner Curry-Kokos-Soße dazu Korianderreis <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Cordon Bleu vom Schwein an Rahmsoße dazu Bratkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p>
<p><b>Freitag, 26.10.2018</b></p> <p>Paniertes Seelachsfilet an Senfsoße dazu Currywirsing und Petersilienkartoffeln (2,4) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p><b><u>Von der Grillplatte:</u></b></p> <p>Gebratenes Rumpsteak mit Rotweinzwiebeln dazu Kartoffelgratin und Salat <span style="float: right;"><b>7,90 €</b></span></p> <p>Schweinenackean mit Brokkoli-Speckhüllung an Thymianjus dazu Spitzkohlgemüse und Semmelknödel (2,4) <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p>	<p><b>Samstag, 27.10.2018</b></p> <p>Wechselnde Eintöpfe mit Brötchen und Siedewurst (8) <span style="float: right;"><b>5,30 €</b></span></p> <p><b><u>Wechselnde Tagesmenüs</u></b></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><b>"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 Allergene können an der Ausgabe eingesehen werden!

**Montag, 22.10.2018**

Rosa gebratene Lammfilets auf Olivenjus mit Gemüsepolenta und Ratatouille mit Rauchpaprika **9,50 €**

Fischfilet vom Grill auf glasierten Gurken in Dillrahm mit Pasta **7,90 €**

**Dienstag, 23.10.2018**

Geschmorte Ente in Orangen-Chilimarinade mit Kräuterschupfnudeln und Rotkohl **8,90 €**

Gegrilltes Rotzungenfilet auf Krabben-Cognacsauce mit Tomatenreis und Safranfenchel **8,50 €**

**Mittwoch, 24.10.2018**

Koteletts vom Duroc Schwein auf Salbei-Speckjus mit gebratenen Pellkartoffeln und Spitzkohlgemüse **8,90 €**

Gebratene Kabeljauloins auf Muschelragout im Gemüsesud mit Cous-Cous **8,90 €**

**Donnerstag, 25.10.2018**

Hühnerfrikasse in Champignonrahm mit Petersilienreis und Blumenkohl "polnische Art" **7,90 €**

Hausgemachter Döppekuchen mit Apfelmus **5,90 €**

Rotbarschfilet vom Grill auf Rieslingsauce mit Kartoffelmousseline und Kürbisgemüse mit Kernöl **8,90 €**

**Freitag, 26.10.2018**

Geschmorte Ochsenwade in Burgunder mit Rahmrosenkohl und Butterspätzle mit Macadamianüssen **8,50 €**

Provencalische Fischsuppe mit Baguette **5,90 €**

Zanderfilet mit gebackenem Tintenfisch und Aioli auf Kartoffel-Linsengemüse **8,90 €**

**Samstag, 27.10.2018****wechselnde Tagesgerichte****Dry-Aged Steaks nach Ihrer Wahl**

300/350gr. **12,90 €**, 450/500gr. **17,90 €**



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