


Speiseplan Cafeteria

20.11.2017 - 25.11.2017

<p>Montag, 20.11.2017</p> <p>Scheiben vom Kasseler Rücken an Dunkelbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (2, 3, 8) 5,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Fischfilet an Safransoße dazu Fenchel-Paprikagemüse und Langkornreis 7,10 €</p> <p>Rollbraten von der Pute gefüllt mit Semmel, Speck und Mandeln an Rotweinjus dazu gebratene Pellkartoffeln und Salat 6,90 €</p>	<p>Dienstag, 21.11.2017</p> <p>Paprikarahmschnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes und Leipziger Allerlei 6,90 €</p> <p>Tortellini in Spinat-Gorgonzola-Soße dazu Salat und Baguette (2, 4, 8) 6,50 €</p> <p>Frikassee von der Hähnchenbrust mit Champignons und Spargel dazu Reis und Möhrengemüse 6,80 €</p>
<p>Mittwoch, 22.11.2017</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) 5,50 €</p> <p>Gulasch vom Eifelwild in Wacholdersoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 7,90 €</p> <p>Cordon-Bleu von der Hähnchenbrust an Pilzrahm dazu Bandnudeln und Rahmerbsen 6,90 €</p>	<p>Donnerstag, 23.11.2017</p> <p>Hausgemachte Lasagne al forno dazu Salat und Baguette (2, 4) 6,50 €</p> <p><u>Aus dem Wok:</u></p> <p>Marinierte Cocktailgarnelen mit Asiagemüse und Sprossen in grüner Currysoße dazu Basmatireis 6,90 €</p> <p>Kalbsragout mit Champignons und grobem Senf in Rahm dazu Spätzle und Mandelbrokkoli (2, 4, 8) 7,50 €</p>
<p>Freitag, 24.11.2017</p> <p>Paniertes Seelachsfilet an Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Lauch-Karotten-Gemüse 7,10 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratene Schweinemedallions an Pfefferjus dazu Kartoffelgratin und Salat 7,50 €</p> <p>Ofenfrischer Entenbraten an Cranberrysoße dazu Rosenkohl-Kürbisgemüse und Schupfnudeln 8,50 €</p>	<p>Samstag, 25.11.2017</p> <p><u>Samstag ist Eintopftag! (Jeden Samstag)</u></p> <p>Wechselnde Eintöpfe mit Siedewurst und Brötchen (8) 5,10 €</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  wünscht "Guten Appetit!" </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

<p>Montag, 20.11.2017 Geschmorter Rinderbug in Pfefferrahm dazu Butterspätzle mit Kräutern und Röstzwiebeln und Gemüsepotpourri 8,50 €</p> <p>Gebratenes Fischfilet auf Graupen und Speckrisotto dazu 7,90 € Schmandgurken</p>	<p>Dienstag, 21.11.2017 Brust und Keule von der Gans an Beifuß mit gebratenem Kartoffelknödel und 8,90 € einem Rotkohlapfel</p> <p>Petersfisch vom Grill auf Tomatensugo mit Pestonudeln 8,50 €</p>
<p>Mittwoch, 22.11.2017 Geschnetztes "Szegediner Art" auf Kartoffelmousseline und frittiertes Paprika 7,90 €</p> <p>Zanderfilet auf getrüffeltem Lauchgemüse dazu Safranreis und 8,50 € Rieslingsauce</p>	<p>Donnerstag, 23.11.2017 Hausgemachter Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4) 5,90 €</p> <p>Marinierter Schweinenacken auf Zwiebelconfit mit Schupfnudeln und 8,60 € überbackenem Brokkoli</p> <p>Pochierter Kabeljau in Schnittlauchcreme mit Chinakohl aus 8,50 € dem Wok und Glasnudeln</p>
<p>Freitag, 24.11.2017 Bürgermeisterstück mit Schnippelbohnen in Sauerrahm dazu 8,90 € gebratene Thymiankartoffeln</p> <p>Steinbeißerfilet vom Grill auf mariniertem Couscous dazu 8,50 € Orangenfenchel</p>	<p>Samstag, 25.11.2017</p> <p>a la minute</p> <p><u>Fleischgenuss der anderen Art</u> Dry-Aged Steaks nach Ihrer Wahl und gerne auch á la minute mit Zutaten aus unseren Frischetheken</p> <p> wünscht "Guten Appetit!"</p> <p>Änderungen vorbehalten</p>