

Speiseplan Cafeteria

15.01.2018 - 20.01.2018

<p>Montag, 15.01.2018</p> <p>Rahmbraten vom Schweinenacken dazu Erbsen- und Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (2, 4) 5,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Fischfilet auf Kokos-Ingwergemüse und Rosinenreis 7,20 €</p> <p>Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Paprika in Rahm dazu Farfallnudeln und Salat (2, 4) 6,90 €</p>	<p>Dienstag, 16.01.2018</p> <p>Rahmschnitzel vom Schweinerücken dazu Butterspätzle und Kaisergemüse 6,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Weißer Bratwurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes (Currywurst mit Pommes) (2, 4, 8) 5,50 €</p> <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Karotten-Estragonrahm dazu Staudensellerie-Erbsengemüse und Pennenudeln 6,90 €</p>
<p>Mittwoch, 17.01.2018</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) 5,50 €</p> <p>Scheiben vom Kasseler Nacken an Thymianjus dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (4, 8) 6,90 €</p> <p>Kalbsbraten in Rosmarinsoße dazu Mandelbrokkoli und sautierte Gnocchi 7,50 €</p>	<p>Donnerstag, 18.01.2018</p> <p>Spaghetti Bolognese dazu geriebener Hartkäse und Salat (2, 4, 8) 6,50 €</p> <p>Ofenfrischer Spießbraten mit Zwiebelsoße dazu Pommes und Mischgemüse 6,90 €</p> <p>Entenbraten an Cassissoße dazu Rosenkohl und Schupfnudeln 7,50 €</p>
<p>Freitag, 19.01.2018</p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße dazu Lauch-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2, 4, 8) 6,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu buntes Bohnengemüse und Röstitaler 7,90 €</p> <p>Putengeschnetzeltes "asiatische Art" mit Paprika, Bohnen, Sprossen und Knoblauch dazu Basmatireis 6,90 €</p>	<p>Samstag, 20.01.2018</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

Montag, 15.01.2018

Gebratene Kalbsleber "Berliner Art"
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten **8,50 €**
dazu Kartoffelpüree

Fischfilet vom Grill mit Tomaten-
Zucchini gratin und Gnocchi **7,90 €**

Dienstag, 16.01.2018

Wildschweinbratwurst an Majoranjus
mit Schnippelbohnen und **8,50 €**
Buchweizenblinis

Gratinierte Fischpfanne auf Rote Beete
dazu Dillkartoffeln **7,90 €**

Mittwoch, 17.01.2018

Gefüllter Nacken vom Duroc Schwein
dazu Kartoffelauflauf und **8,90 €**
Kürbisgemüse

Gebrautes Zanderfilet auf
Champagner-Traubenkraut mit **8,50 €**
Folienkartoffel

Donnerstag, 18.01.2018

Sauerbraten vom Rind in Rosinen-
Mandelsauce dazu Kartoffelklöße und **8,90 €**
Rahmspitzkohl

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

Soufflierter Wildlachs mit Ketakaviar,
Safranpasta und Wurzelgemüse **8,90 €**

Freitag, 19.01.2018

Indisches Curry von der
Hähnchenkeule mit Korianderreis und **8,50 €**
süß-saurem Gemüse

Gebrauter Wolfsbarsch auf
Krustentierrahm mit Artischocken-
gemüse und Scampicanneloni **9,50 €**

Samstag, 20.01.2018

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