

Speiseplan Cafeteria

17.12.2018 - 22.12.2018

<p>Montag, 17.12.2018</p> <p>Scheiben vom Kasseler Nacken an Malzbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (2,4,8) 5,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u> Gebratene Tranchen vom norwegischem Lachs an Sektrahmsoße dazu Paprika-Fenchel-Gemüse und Tomatenreis 7,50 €</p> <p>Streifen von der Putenbrust mit Champignons und Karotte in Estragonrahm dazu Spätzle und Salat 6,90 €</p>	<p>Dienstag, 18.12.2018</p> <p>Rahmschnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes und Leipziger Allerlei (2,4) 6,80 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u> Gebratene Schweinemedallions an Pfefferrahm dazu Kartoffelgratin und Staudensellerie-Kürbis-Gemüse 7,50 €</p> <p>Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten an Salbeijus dazu gebratene Gnocchis mit Gemüse (2,4) 6,90 €</p>
<p>Mittwoch, 19.12.2018</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus 5,60 €</p> <p>Schweinegulasch mit Zwiebeln dazu Semmelknödel und Rotkohl (2,4) 6,90 €</p> <p>Gebratenes Schweinerückensteak Zwiebel, Parmesankruste ,buntes Gemüse und gebratene Pellkartoffeln 7,20 €</p>	<p>Donnerstag, 20.12.2018</p> <p>Hausgemachte Lasagne al Forno dazu Salat und Baguette (2,4) 6,50 €</p> <p>Rollbraten vom Schweinenacken gefüllt mit Speck und Pilzen dazu Spitzkohl-Karotten-Gemüse und Schupfnudeln (2,4) 7,20 €</p> <p>Marinierte Hähnchenbrust in Sesam-Cornflakesmantel dazu asiatisches Gemüse mit rotem Curry, Kokos und Rosinenreis (2,4) 6,90 €</p>
<p>Freitag, 21.12.2018</p> <p>Paniertes Kabeljaufilet an Senfsoße dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (2,4,8) 6,90 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u> Gebratenes Rumpsteak mit Röstzwiebeln dazu Pfannengemüse mit Kräutern und Röstitaler 7,90 €</p> <p>Ofenfrischer Gänsebraten an Maronensoße dazu Speckrosenkohl und Kartoffelklöße (2,4) 5,50 €</p>	<p>Samstag, 22.12.2018</p> <p>Hausgemachte Erbseneintopf mit Siedewurst und Brötchen (1,2,4) 5,30 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u> Gebratenes Fischfilet an Weißweinrahm dazu buntes Marktgemüse und Pasta 7,20 €</p> <p>Cordon Bleu vom Schwein dazu gemischter Salat und Pommes 6,90 €</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

17.12.-22.12.2018



Montag, 17.12.2018

Medaillons vom Schweinefilet auf
Zwiebel-Senfsauce mit Kartoffelpüree und
Steckrübengemüse **8,50 €**

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

Dienstag, 18.12.2018

Geschnetzeltes von der Putenbrust in
Thymianrahm mit Blumenkohl in
Tomatenbrösel und Kartoffelgnocchis **7,90 €**

Filet von der Rotzunge mit
Jakobsmuscheln auf Kartoffel-
Zucchini Gemüse **8,90 €**

Mittwoch, 19.12.2018

Rosa gebratene Steakhüfte auf
Ginbutter sauce mit Ofenkartoffel mit
Sesamquark und Möhren-Krautsalat **8,90 €**

Gebratenes Rotbarschfilet auf
Tomatencreme mit geschmorter
Chinakohl und Paprikareis **8,50 €**

Donnerstag, 20.12.2018

Sauerbraten aus der Wildschweinkeule
in Himbeeressigjus mit Rahmkohlrabi
und Kräuterspätzle **9,50 €**

Hausgemachte Döppekuchen mit
Apfelmus (2, 3, 5, 9, 10) **5,90 €**

Steinbeißerfilet vom Grill auf Sojasauce
mit Curry Couscous und gebratenen
Lauch **8,90 €**

Freitag, 21.12.2018

Geschmorter Entenbraten in Rum-
Rosinsauce und Auberginentorte mit
Maronen **9,80 €**

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

Meeresfrüchte Paella mit gegrilltem
Tintenfisch und Fenchelgratin mit
Parmesan **8,90 €**

Samstag, 22.12.2018

Wechselnde Tagesgerichte

Tagesempfehlung :

**Kotelett von Duroc Schwein mit
Röstkartoffeln und Grilltomaten **9,90 €****



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