

Speiseplan Cafeteria
NEU: Essensausgabe 11.30 Uhr - 13.30 Uhr



		Dreier-Folge 1	Dreier-Folge 2	Dreier-Folge 3	
	Tagesuppe	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Wahlmenü	Tagesdessert
Montag 28.09.2026	Gemüsebrühe mit Markklößchen (a1)	Hähnchenbrust- Filet " Piccata" (a1, g, c) Tomaten- Sauce (4, a1) Butternudeln (c, g) 8,90 € / 9,90 €	Tortellini "Formaggio Käsefüllung" (a1, c, g) Gemüse- Sauce (4, a1, g) 7,90 € / 8,90 €	Curry-Wurst Sauce (4, a1) Salzkartoffeln (4) Bohnensalat 8,90 € / 9,90 €	Frisches Obst
Dienstag 29.09.2026	Brokkoli- Cremesuppe	Drei Stück Maultaschen "Rindfleisch- Füllung" (a1, c, i) Kräuter- Käsesauce (4, a1, g) 8,90 € / 9,90 €	Hausgemachter Erbseneintopf vegetarisch Fladenbrot (a1, m) 7,90 € / 8,90 €	Pan. Seelachsfilet Remouladen- Sauce Kartoffelsalat "hausgemacht" (k) 8,90 € / 9,90 €	Pudding
Mittwoch 30.09.2026	Kürbis Cremesuppe	Hackfleisch- Küchle Geflügel (a1, c) Majoran- Sauce (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln (4) Kohlrabigemüse (4, a1, g,) 8,90 € / 9,90 €	Bunte Pasta mit Gemüsegulasch 7,90 € / 8,90 €	Pan.Schnitzel/ Pute od. Schwein Waldpilz- Sauce (a1) Pommes Frites 8,90 € / 9,90 €	Fruchtjoghurt
Donnerstag 01.10.2026	Kohlrabi- Cremesuppe	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (4, a1, c, g, i) 8,90 € / 9,90 €	Hausgemachtes Gemüseschnitzel (a1, c) Bärlauch- Dip (g) Kartoffel Wedges 7,90 € / 8,90 €	Winzersteak vom Schwein mit Nudelsalat (4, a1, g) dazu Kräuterbutter (g) 8,90 € / 9,90 €	Quarkspeise
Freitag 02.10.2026	Gemüsebrühe mit Flädle (4, a1, g)	Tilapia- Fischfilet (d) Dill- Sahnesauce (4, a1,g) Kräuter- Reis Karottengemüse (4) 8,90 € / 9,90 €	Eier- Omelett (c, g) Rahmspinat (a1, g) Kartoffeln (4) 7,90 € / 8,90 €	Schweinkamm- Braten Majoran- Sauce (4, a1) Kartoffelgratin (a1, g) Karottengemüse (4) 8,90 € / 9,90 €	Frisches Obst

**HAPPY HOUR
FÜR EXTERNE
BESUCHER**

Genießen Sie uns immer komplettes Menü zum Vorteilspreis!

8,90 € statt 9,90 €

7,90 € statt 8,90 €
veg. Menü



Tägliche Happy Hour von

12:30 – 13:30 Uhr

Nur für externe Gäste.

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**

1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlänge von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkennzeichnung nach EU Richtlinie**

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
d- Eierprodukte; e- Fisch und Fischprodukte; f- Erdnüsse; g- Sojabohnen; h- Milch, einschließlich Laktose,
h- Schalenfrüchte (Nüsse, (h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,
p- Weichtiere / Mollusken

* Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner
Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere
Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082