

Speiseplan Cafeteria

21.09.2020 - 26.09.2020

<p>Montag, 21.09.2020</p> <p>Ofenfrischer Spießbraten an Zwiebelsoße dazu Erbsen und Möhrengemüse und Pommes (2, 4) 6,50 €</p> <p><u>Von der Grillplatte</u></p> <p>Gebratenes Fischfilet an Weißwein-Kürbisrahm dazu Staudensellerie-Karottengemüse und Butterkartoffeln 7,50 €</p> <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet "Winzer Art" mit Speck, Sauerkraut und Trauben auf Kartoffel-Pastinaken-Stampf (2, 4) 6,90 €</p>	<p>Dienstag, 22.09.2020</p> <p>In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Kartoffelgratin und Rahmgemüse (2) 7,10 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Hausgemachte grobe Bratwurst an grober Senfsoße dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree (2, 4) 6,80 €</p> <p>Tortellini a la Carbonara dazu kleiner Salatteller und Baguette (1, 2, 4, 8) 6,50 €</p>
<p>Mittwoch, 23.09.2020</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (1, 2, 4, 8) 5,90 €</p> <p>Filets vom geräuchertem Matjes an Apfel-Meerrettich-Schmand, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln (2, 4) 7,10 €</p> <p>Hähnchenbrust im Kräutermantel gebraten an Cherryrahm dazu Reismudeln und Paprika-Kürbis-Gemüse 6,90 €</p>	<p>Donnerstag, 24.09.2020</p> <p>Hausgemachte Frikadelle an Bratensoße dazu Karotten-Wirsing-Gemüse und Salzkartoffeln (2, 4, 8) 6,60 €</p> <p>Schweinelende am Stück gebraten an Kräuterjus dazu Senfgemüse und Ofenkartoffeln 7,50 €</p> <p>Thailändisches Garnelen-Curry mit Kokos, Babyspinat, Kartoffeln und Paprika dazu Basmatireis (2, 4) 7,50 €</p>
<p>Freitag, 25.09.2020</p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße dazu sautierte Gemüsejulien und Petersilienkartoffeln (1, 2, 4, 8) 7,30 €</p> <p>Schmorbraten vom Eifelrind in Spätburgunderjus dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 7,90 €</p> <p>Homemade Beef-Burger "Rustikal" mit Salat, Bacon, Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln dazu Kartoffelecken 8,50 €</p>	<p>Samstag, 26.09.2020</p> <p>Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Siedewurst und Brötchen (2, 4) 5,60 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Fischfilet und Tintenfischring an Zitrus Rahm dazu sautierter Blattspinat mit Knoblauch und kleine Kartoffeln mit Lauchzwiebeln (2, 4) 7,80 €</p> <p>Cordonbleu vom Schweinerücken an Rahmsoße mit buntes Gemüse und Pommes dazu 0,2l Softgetränk 7,50 €</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!