



Wochenspeisenplan des Café-Restaurants^{wa}

06.05.2024 – 12.05.2024

- Montag:**
- „Piccata alla milanese“ von der Hähnchenbrust in Ei-Käsehülle, Tomatenrahmsoße, dazu Nudeln und frischer Salat
 - gegrillter Fleischkäse mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
 -  ➤ mediterraner Pizza belegt mit Balkankäse, Tomatensugo, Grillgemüse, dazu frischer Salat vom Büffet,
 - Eintopf des Tages (bitte beachten Sie unseren Aushang in der Cafeteria)
- Dienstag:**
- Kalbsgeschnetzeltes „Provencale“ mit Kräutern und getrockneten Tomaten, dazu Brokkoligemüse mit Mandelbutter und Reis
 - Rahmgulasch (aus der Schweinekeule), dazu zweierlei Möhren und Petersilienkartoffeln
 -  ➤ vegetarisch gefüllte Nudeln, dazu Spinat-Käserahmsoße und frischer Salat vom Büffet
- Mittwoch:**
- Putenbrustbraten mit Geflügelrahmsoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln
 - Schweinerückenschnitzel mit Jägerrahmsoße, dazu Erbsen und Schupfnudeln
 - mit Spinat gefüllte Polentataschen, dazu Tomatenrahmsoße und frischer Salat vom Büffet
- Donnerstag:**
- herzhafter Hackbraten mit Rahmsoße, dazu Mischgemüse, Petersilienkartoffeln
 - Christi Himmelfahrt** ➤ Rindergulasch mit Champignons und Zwiebeln, dazu Brokkoligemüse mit Mandelbutter und Spätzle
 - gebackener Apfelstrudel mit warmem Apfelkompott, dazu Vanillerahmsoße
- Freitag:**
- zwei Stück Hokifischfilet "Müllerin Art", dazu Petersilien - Zitronensoße, schwäbischer Kartoffelsalat (mit Essig & Öl, ohne Zugabe von Mayonnaise) und frischer Salat vom Büffet,
 - große Metzgerbratwurst im Ring (Hausmetzgerei Sander / Augustdorf), dazu Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln
 - Eieromelett mit frischen Champignons im Kräuterrahm, dazu zweierlei Möhren
- Samstag:**
- Riesenbockwurst (Hausmetzgerei Sander/Augustdorf), dazu Senf und Kartoffelsalat
 - Hartweizen-Nudeln mit Käserahmsoße, dazu ein kleiner Beilagensalat
 - vegetarischer Nudelsuppentopf mit Gemüsen, Eierstich und Griesklößchen
 - Weiße - Bohneneintopf mit Rauchfleischeinlage (Schwein), Kartoffeln und Gemüse
- Sonntag:**
- Malzbierbraten (Schweinefleisch, Rezeptur mit Bier) mit Kümmel - Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln
 - Rinderkeulenbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl mit Bröselbutter und Butterspätzle
 -  ➤ Gemüseschnitzel mit Käserahmsoße, dazu Spätzle und ein kleiner Beilagensalat

Regelmäßig bieten wir Ihnen einen Tagestipp (laut Aushang), dieser steht nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung (für Gäste mit einer Mittagsmarke teilweise gegen Zuzahlung).

Da frisch produziert wird, kann es zu gelegentlichen Verzögerungen bei der Ausgabe kommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Serviceteam der Küche & Cafeteria

Gerichte, die nach der Philosophie der Mediterranen Küche zubereitet werden, sind mit einem Olivenzweig gekennzeichnet. Der Speiseplan stellt eine Empfehlung dar. Die Komponenten können selbstverständlich frei variiert werden. „Änderungen vorbehalten“