

Speiseplan: 17.08.2026 bis zum 23.08.2026

3.	Gelbe Marke Gäste zahlen 4,70 € oder lt. Auszeichnung	Gelbe Marke Gäste zahlen 4,70 € oder lt. Auszeichnung	Grüne Marke Gäste zahlen 5,70 € oder lt. Auszeichnung	Grüne Marke Gäste zahlen 5,70 € oder lt. Auszeichnung	Gemüse 1,90 €	Gemüse 1,90 €	Beilage 1,90 €	Beilage 1,90 €
Mo	Eintopf Preis lt. Aushang oder Hackbraten 3,50 € /a(W).c.i.(Schw.) mit Rahmsoße/a(W).g.i.	Pfannkuchenauflauf mit Soja-Bolognese /a(W,G).c.g.i., Käse-Kräutersoße /a(W).g. 6,30 €/HG	Gäste 4,70 €/gelbe Marke Cevapcici /a(W).(Rind) mit Joghurtsoße /g.	Orientalisches Lammragout mit Mandeln, Aprikosen und Zimt	Apfelrotkohl 3.9.	gebratener Rosenkohl mit Bröselbutter /a(W).	Salzkartoffeln	Pilawreis
Di	Geflügelschnitzel /a(W).c. mit Champignonrahmsoße /a(W).g.	Blumenkohl-Käsesteak /a(W,G).c.g., Spinat-Käserahmsoße /a(W).g. 3,70 €	Kalbsgulasch mit Pfifferlingen/a(W).g.	Reisgericht "Paella Art" (Reis mit Fisch, Geflügel & Paprikawurst, Gemüse)/g. (mit Muscheln&Garnelen) 7,30 €/HG	Brokkoli mit Mandelbutter/g.	grüne Bohnen	Salzkartoffeln	Gnocchi/a(W). (kl. ital. Kartoffelklößchen)
Mi	Riesenbockwurst aus (unserer Hauschlachterrei Sander/Augustdorf) 2.3.4./i., dazu Senf - 3,50 €	Nudel-Thunfischauflauf/a(W).c.g. Tomatensoße/a(W).g. 6,30 €/HG	Gäste 4,70 €/gelbe Marke Geflügelfrikassee mit Spargel, Champignons /a(W).g.	hausgefertigte Rinderroulade mit Zwiebeln, Essiggurke & Schinken(Schw.) gefüllt 2.3./j., Bratensoße /a(W).i.	Kaisergemüse (Brokkoli/Blumenkohl/Karotten)	Erbsen-Möhren	Kartoffelpüree/g.	Basmatireis
Do	Hähnchenschnitzeltes "Gyros Art" 4./a(W).g., dazu Zaziki /g.	Teigtasche gefüllt mit Ratatouillegemüse & Hirtenkäse/a(W), dazu Zaziki /g.	Rindfleisch /i. mit Meerrettichsahnesoße /a(W).g.i.	Butter Chicken (würziges, indisches Huhn in Joghurt mariniert) /g.	Blumenkohl mit Bröselbutter/a(W).g.	Erbsen-Mais	Salzkartoffeln	Tomatenreis oder Naanbrot /a(W).f.
Fr	gebratenes Fischfilet/a(W).c.g.j., dazu Senf-Soße/a(W).g.	Eieromelett /g. mit Champignons in Rahm /a(W).g.	Gäste 3,80 €/gelbe Marke Riesencurrywurst3. mit würziger Currysoße3.	Putenschnitzel /a(W).c. mit frischen Rahmchampignons /a(W).g.	zweierlei Möhren	grüne Bohnen	Salzkartoffeln	Kartoffelwedges /a(W).
Sa	grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, zwei Mettendchen (Schw.)1.2.3./i.j., Suppenbrötchen /a(W). 6,50 €	Nudeln /a(W)., veget. Bolognesesoße /a(W,G).f.i. 6,30 €/HG	Schnitzel (Schw.) /a(W).c. "Mailänder Art" mit Tomatenrahmsoße /a(W).g.		gemischter Salat 1.2.9./g.j.	Kaisergemüse (Brokkoli/Blumenkohl/Karotten)	Butter-Nudeln/a(W).g.	
So		Blumenkohl-Käsebratling /a(W,G).c.g. mit Spinat-Käserahmsoße/a(W).g. 3,70 €	Geflügel-Geschnetzeltes "Italiano" mit frischen Champignons & getrock. Tomaten 3./a(W)	zartes Rindersaftgulasch mit frischen Champignons/a(W).	Mischgemüse	Apfelrotkohl 3.9.	Salzkartoffeln	Eier-Spätzle /a(W).

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche & Cafeteria. Bitte beachten Sie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene. Fragen dazu beantworten Ihnen gerne unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir verwenden Jodsalz.

Es kommt vor, dass ein Teil unseres Angebotes nicht durchgängig verfügbar ist. Wir bemühen uns um ein alternatives Angebot. Änderungen behalten wir uns vor, wir bitten um Ihr Verständnis

