

Speiseplan: 19.10.2026 bis zum 25.10.2026

6.	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 Brokkoli- Nussecke /a(W,H).h(Ma,H). 3,70 € mit Currysoße/a(W).g.	gebackene Falafel (Kichererbsen-Bällchen) mit Joghurtsoße/g.	Welsfilet in Kokos- Mandelpanade/c.g.a(W)., dazu Currysoße/a(W)	Chili con Carne mit Paprika, Bohnen, Mais (würziges, leicht scharfes Rindfleischgericht, mexikanisch inspiriert)	zweierlei Möhren	Buttermais	Langkornreis	Butter- Nudeln/a(W).g.
Di	Frikadelle "Hausfrauenart Art"/a(W,G).c.j.(Schw.) Rahmsoße/a(W).g. oder Senf 3,50 €	Zwiebel-Lauchkuchen mit Käse überbacken /a(W).g. 6,30 €/HG	Butter Chicken (würziges, indisches Huhn in Joghurt mariniert)/g.	Rindergulasch mit frischen Champignons und Zwiebeln/a(W).	Blumenkohl mit Bröselbutter/a(W).g.	Brokkoli mit Mandelbutter/g.	Salzkartoffeln	Basmatireis
Mi	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons /a(W).g.	gefüllte Polentatasche /a(W).g. mit Tomatenrahmsoße /a(W).g. 3,70 €	Westfälischer Sauerbraten mit Sauerbratensoße/a(W).	Reisgericht "Paella Art" (Reis mit Fisch, Geflügel & Paprikawurst, Gemüse)/g.(mit Garnelen&Muscheln) 7,30 €	Möhren	grüne Bohnen	Salzkartoffeln	Langkornreis
Do	Köttbullar Fleischbällchen (Ri/Schw.)/a(W).c. mit Preiselbeerrahmsoße /a(W).g.	Tortellini-Nudeln- Auflauf /a(W).c.g. mit Spinat-Käserahmsoße /a(W).g. 6,30 €/HG	Gäste 4,70 €/gelbe Marke Schweineschnitzel "Jäger Art"/a(W).c.g., dazu Pilzrahmsoße/g.	Putenschnitzel mit Preiselbeeren, Birne & Briekäse gratiniert /a(W).c.g. Preiselbeer- Rahmsoße/a(W).g	Kaisergemüse (Brokkoli/Blumen- kohl/Karotten)	gebratener Rosenkohl mit Bröselbutter/a(W).g.	Eier-Spätzle /a(W).	Kartoffelwedges /a(W).
Fr	gebratenes Fischfilet /a(W).c.g.j. mit Kräuter- Senfsoße /a(W).g.	Gemüsemedaillon (mit getro.Tomaten & Käse überbacken) 3./a(W,H,D).c.g., Bärlauch- rahmsoße/a(W).g. 3,70 €	Orientalisches Lammragout mit Mandeln, Aprikosen und Zimt	Schweinerücken "Cordon-Bleu" 2.3./a(W).c.g. gefüllt mit Kochschinken & Käse, Rahmsoße/a(W).g.	gebratener Blumenkohl mit Curry	Brokkoli mit Bröselbutter/a(W).g.	Salzkartoffeln	Tomaten- Bulgur/a(W).
Sa	Gulaschsuppentopf (Rind),Paprika, Zwiebeln Kartoffeln, dazu ein Suppenbrötchen /a(W). 6,50 €	Gemüse-Nudeltopf mit Grießklößchen/a(W).c.g.i., Suppenbrötchen/a(W). 4,50 €	Riesenbockwurst aus (unserer Hauschlachterrei Sander/Augustdorf) 2.3.4./i., dazu Senf - 3,50 €				hausgemachter Kartoffelsalat 1.2.9./c.g.j. 3,00 €	
So		Kartoffelgnocchi /a(W). mit Spinat- Käserahmsoße /a(W).g. 6,30 €/HG	Appenzeller Rahmschnitzel 2.3./a(W).c.g.,(Schw.-Schnitzel mit Kochschinken & Käse überbacken), Preiselbeerrahmsoße /a(W).g.	Rinderbraten/i. mit Bratensoße /a(W).i.	Brokkoli mit Mandelbutter/g.	Kaisergemüse (Brokkoli/Blumen- kohl/Karotten)	Butter- Nudeln/a(W).g.	Kartoffelrösti

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

