

Speiseplan: 24.08.2026 bis zum 30.08.2026

4.	Gelbe Marke Gäste 4,70 € oder laut Auszeichnung	Gelbe Marke Gäste 4,70 € oder laut Auszeichnung	Grüne Marke Gäste 5,70 € oder laut Auszeichnung	Grüne Marke Gäste 5,70 € oder laut Auszeichnung	Gemüse 1,90 €	Gemüse 1,90 €	Beilage 1,90 €	Beilage 1,90 €
Mo	Eintopf Preis lt. Aushang oder Blumenkohl-Käsesteak /a(W,G).c.g. 3,70 € mit Tomaten- rahmsoße/a(W).g.	gebackene Falafel (Kichererbsen-Bällchen) mit Humus 2.3.(mit Sesam)	Geflügelschnitzel/a(W).g. "Mailänder Art" in Ei/Käsehülle, dazu Tomatenrahmsoße /a(W).g.	Rindergulasch mit frischen Champignons und Zwiebeln /a(W).	zweiterlei Möhren	Brokkoli mit Mandelbutter /g.	Langkornreis oder Naanbrot /a(W).f.	Butter- Nudeln /a(W).g.
Di	Lippische Bratwurst/g. aus der Schlachterrei Sander/Augustdorf (Schw.) auf Wunsch Senf 3,00 €	Schupfnudelpfanne /a(W).c. mit frischen Champignons, Käserahmsoße /a(W).g. 6,30 €/HG	Westfälischer Sauerbraten mit Sauerbratensoße /a(W).g.	Spicy Chicken-Stripes mit Currysoße.	Kohlrabi- Möhren in Käserahm /a(W).g.	Blumenkohl mit Bröselbutter /a(W).g.	Salzkartoffeln	Kartoffelwedges /a(W).
Mi	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons /a(W).g.	vegetarisches indisches rotes Linsen Dal mit Joghurt /g.	mit Soja lackierte Hähnchenbrust, dazu indonesische Erdnusssoße /f.	Fischfilet in Kräuter-Ei- Käsehülle /a(W).g. mit Tomatenrahmsoße /a(W).g.	Möhren	Buttermais	Salzkartoffeln	Basmatireis
Do	Köttbullar Fleischbällchen Ri/Schw./a(W).c. mit Preiselbeerrahmsoße /a(W).g.	Gnocchi /a(W). mit Tomaten-Käserahmsoße /a(W).g. 6,30 €/HG	Schweinerücken "Cordon-Bleu" gefüllt mit Kochschinken & Käse 2.3./a.(W).c.g., Rahmsoße/a(W).g.	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" /a(W).g. (Kalbfleischstreifen mit Rahm, frischen Champignons & Weißwein)	Kaisergemüse (Brokkoli/Blumen- kohl/Karotten)	grüne Bohnen	Kartoffelpüree /g.	Eier-Spätzle /a(W).
Fr	gebratenes Fischfilet /a(W).c.g.j. mit Kräuter- Senfsoße /a(W).g.	gebackene Brokkoli- Nussecke /a(W,H).h(H,Ma)., Käsesoße /a(W).g. 3,70 €	Gäste 3,80 €/gelbe Marke Riesencurrywurst. mit würziger Currysoße.	Gäste 4,70 €/gelbe Marke Hähnchengyros mit Joghurtsoße /g.	Erbsen-Mais-Mix	Brokkoli mit Bröselbutter /a(W).g.	Reis	Kartoffelwedges /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 €	Krakauer (herzhafte Brühwurst/Schwein) /i.j. Hauschlachterrei Sander/Augustdorf, Senf / 3,50 €				hausgemachter Kartoffelsalat 1.2.9./c.g.j. 3,00 €	
So		drei mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen /g., dazu Käserahmsoße /a(W).g. 3,70 €	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln/a(W).	Appenzeller Rahmschnitzel 2.3./a(W).c.g.,(Schw.-Schnitzel mit Kochschinken & Käse überbacken), Preiselbeerrahmsoße /a(W).g.	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

