

Speiseplan Cafeteria

14.09.2020 - 19.09.2020

<p>Montag, 14.09.2020</p> <p>Frikassee vom Hähnchen mit Champignons, Spargel und Erbsen dazu Butterreis und kleiner Salatteller (2,4) 6,60 €</p> <p><u>Von der Grillplatte</u></p> <p>Gebratene Tranche vom Norwegerlachs an Orangenrahm dazu Zucchini-Kürbis-Gemüse und Linguine 7,50 €</p> <p>Marinierte Schweinerücken am Stück gebraten an Champignons a la Creme dazu Speckbohnen und Kartoffelrösti (2,4) 7,10 €</p>	<p>Dienstag, 15.09.2020</p> <p>In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel an Pfefferrahm-soße dazu Mischgemüse und Pommes 7,10 €</p> <p>Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Käsestreifen dazu Bratkartoffeln (1,2,4) 6,70 €</p> <p>Ofenfrischer Bayrischer Krustenbraten an Kümmeljus dazu geschmorter Weißkohl und Schupfnudeln (2,4) 6,90 €</p>
<p>Mittwoch, 16.09.2020</p> <p>Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (1,2,4,8) 5,90 €</p> <p>Piccata Milanese von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikumsoße dazu Paprika-Erbsen-Gemüse und Spaghetti 6,90 €</p> <p>Schweinegeschnetztes "Züricher Art" dazu Kaisergemüse und Butterspätzle 7,10 €</p>	<p>Donnerstag, 17.09.2020</p> <p>Ofenfrischer Hackbraten an Jägersoße dazu gebackener Blumenkohl und Petersilienkartoffeln (1,2,4,8) 6,70 €</p> <p><u>Aus dem Wok:</u></p> <p>Muschelnudeln (Conchiglie) mit Lachswürfeln, Babyspinat und Tomate in Weißwein-Gorganzola-soße dazu Baguette 7,10 €</p> <p>Gulasch von der Schweineschulter dazu Kartoffelklöße und Speckrosenkohl 7,10 €</p>
<p>Freitag, 18.09.2020</p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße dazu Rahmspinat und Butterkartoffeln (1,2,4,8) 7,30 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratene Schweinemedallions an Whiskyrahm dazu Pappardelle mit Kürbis und kleiner Salatteller 7,50 €</p> <p>Rindergeschnetztes "Stroganoff" mit Champignons, Zwiebeln und Gurkenstreifen dazu geschmortes Wurzelgemüse und Ofenkartoffeln 7,90 €</p>	<p>Samstag, 19.09.2020</p> <p>Hausgemachter Erbseneintopf mit Siedewurst und Brötchen (1,2,4) 5,50 €</p> <p><u>Von der Grillplatte:</u></p> <p>Gebratenes Rotbarschfilet an Pommery-Senf-Soße auf Kartoffel-Möhrenstampf dazu Salat oder Gemüse (2,4) 7,50 €</p> <p>Rosa gebratener Eifler Rinderrücken an Madeira-Pfefferjus dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin (2,4) 7,90 €</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!