



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speisekarte Montag 10.3. bis Freitag 14.3.2025

Montag:



Gebratenes Seehechtfilet (MSC) mit Vanillemöhren und
Kartoffelstampf, Dillsauce
Himbeer Joghurt a, a1, d, g

7,90 €

Griechische Hackfleischpfanne mit Knoblauch Dip und
Kartoffel Ecken g

7,90 €

Semmelknödel in cremigen Pilzen a, a1, g

5,90 €

Dienstag:

Paniertes Hähnchen Schnitzel mit Erbsen, Pommes und
Bratensauce a, a1, a3, g, f

7,90€

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit
Champignons und Spätzle a, a1, c, f, g

7,90 €



Gekochte Eier in Senfsauce mit Rote-Bete-Salat
Apfel n36, c, g, j

5,90 €

Mittwoch:

Paniertes Schweinekotelett mit buntem Gemüse und Kartoffeln, Bratensauce a, a1, j **7,90€**

Hähnchen Kebab mit Wedges und Salat, Szaziki g **7,90 €**



Gemüse-Reispfanne
(Langkornreis, Zwiebeln, Mais, Paprika, Weizen, Roggen) mit grünen Blattsalat und Joghurt-Dressing, Vanillepudding a, a1, a2, g **5,90 €**

Donnerstag:



Rindergulasch mit Fussili Nudeln, Blatt und Karottensalat-Weißkohlsalat Erdbeerquark 2, 3, a, a1, f, g, j, m **7,90 €**

Kohlroulade (Schwein) mit Krautsauce und Kartoffeln a, a1, c, f, g, i, j **7,90 €**

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 2, 3, 1 **5,90 €**

Freitag:

Pulled Pork mit Sour Creme und Pommes g, j **7,90 €**

Warmer Buchweizengrießbrei mit Himbeersauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8 **5,90 €**



Linseneintopf mit Karotten, Knollensellerie, Porree, Sellerie und Vollkornbrötchen a, a1, a2, a3, a4, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, k **5,90 €**

Achtung!!

Auf Nachfrage erhalten Sie zu allen Gerichten der DGE-Menülinie Rohkostsalat.