



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 13.10. bis Freitag 17.10.2025

Montag:



Ragout vom Wels und Lachs mit buntem Gemüse (Romanabohnen, Karotten und Broccoli) in cremiger Sauce und

Spaghetti

Waldfrucht Joghurt a, a1, d, f, g, j, m

7,90 €

Rinder Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis g

7,90 €

Hausgemachte Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Salatbeilage a, a1, c, g

5,90 €

Dienstag:

Tortellini mit Rindfleischfüllung, Käsesauce und

Kirschtomaten, Petersilie a, a1, c, f, g, i

7,90€

Spanferkel-Krustenbraten mit Schmorkohl und Kartoffeln 8, a, a1, f

7,90 €



Blumenkohlröschen im Backteig mit Erbsen, Kartoffeln und Petersiliensauce

Banane a, a1, g, c

5,90 €

Mittwoch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Pommes a, a1, a3, c, g 7,90 €

Lasagne „al forno“ mit Hackfleischsauce und Gouda überbacken a, a1, c, g 7,90 €



Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren und Vollkornreis, Weißkohl-Karottensalat
Vanillepudding 1, 2, 3, a, a1, c, g 5,90 €

Donnerstag:



Gebratene Hähnchenbrust mit Pesto Nudeln, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Käse, Heidelbeerquark a, a1, c, g 7,90 €

Schweinerückensteak mit cremigen Champignons und Kroketten a, a1, g 7,90 €

„Tortellini Tricolore“ mit Ricotta und Spinat gefüllt in mediterraner Tomatensauce a, a1, c, g 5,90 €

Freitag:

Gebackene Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln 2, 3, 9,90 €

Irische Fish and Chips mit Malzessig und Chili Aioli a, a1, c, g, f 7,90 €



Salatschälchen (grüner Blattsalat, Gurken und Karottensalat)
Milchreis mit Himbeersauce
Apfel 2, 3, a, a1, a2, a3, a4, b, c, d, f, g, i, j 5,90 €

Achtung!!

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