

**„Inklusiv genießen“ im Behördenhaus Waterloostraße
20.05. – 24.05.2024**

	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 	
Menü I 4,30 €		Frikassee aus Frühlingsgemüse in Kerbelsauce, Dampfkartoffeln	Kartoffel-Möhreneintopf mit Suppengemüse und Schnittlauchbaguette	Gulasch vom Räuchertofu mit Paprika, Pilzen und Ebly Weizen	Fladenbrot belegt mit warmem Grillgemüse und Schafskäsecreme	
Menü III 6,80 €	Feiertag	Gebratene Hähnchenbrust im Sesammantel mit Erdnussbuttersauce und Kokosreis	Putenbrustbraten in Estragonsauce, gelbe Möhren und Herzoginkartoffeln	Schweinelachs gefüllt mit getr. Tomaten, Schafskäse und Brokkoli, Rosmarinkartoffeln	Zarte Seelachswürfel in Currysauce auf Pappardelle mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln	
		Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel	
Dessert 1,90 €		Quarkspeise mit Granatapfel Mandelpudding mit Karamellsauce	Schokoladenpudding mit Birnenkompott Blaubeerjoghurt mit Minze	Limettenquark mit Fruchtsauce Biskuitrolle mit Erdbeercreme	Vanillepudding mit Mandeln Kirschgrütze mit Vanillesauce	
Öffnungszeiten:	Cafeteria:	Mo. – Do. Fr.	07:30 – 14:00 Uhr 07:30 – 13:00 Uhr	Kantine:	Mo. – Do. Fr.	12:00 – 14:00 Uhr 11:30 – 13:00 Uhr

Austausch der Beilagen möglich. Zusätzliche Gemüse-/ Sättigungsbeilage 2,00 €.

Die Deklaration unserer Mittagsmenüs sowie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene und Nährwerttabellen finden Sie an unserer Essenausgabe. Fragen zu den Inhaltsstoffen und Nährwerten beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef. **Änderungen vorbehalten**