

„Inklusiv genießen“ im Behördenhaus Waterloostraße
02.02. – 06.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I 5,30 €	Süßkartoffel-Gemüsepfanne aus dem Ofen mit Sauce Rouille	Paniertes Tofu-Schnitzel an buntem Linsensalat mit roten Zwiebeln, Koriander und pikantem Joghurt-Kräuter-Dip	Erbseintopf mit frischem Suppengemüse und Kartoffelwürfeln, Dinkelbrötchen	Bulgur-Gemüseauflauf mit Fetakäse überbacken, und tomatisiertem Quark-Dip	Cremiges Kräuterrisotto mit Rucola und Parmesanchips
Menü III 7,60 €	marinierte Hähnchenbrust „Provenzalische Art“ an Polenta Schnitte, mit Basilikumsauce	Zarter Schweinelachsbraten mit Bratenjus, Sellerie-Apfelgemüse und Kartoffeln	3 Rinderhackbällchen in Tomaten-Frischkäsesauce, Pesto Spaghetti und Beilagsalat	Putenbrustgeschnetzeltes in Champignonsauce, Kartoffelrösti, Topping und Frühlingslauchzwiebeln	Panierte Scholle mit Kartoffel-Specksalat und Zitronenecke
	Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel	Auswahlmenü siehe Tafel
Dessert 2,10 €	Mangocreme	Zitronencreme mit Krokant	Karamellpudding mit Fruchtsauce	Hausgemachtes Tiramisu	Sahnequark mit Fruchtpüree
	Schokoladenpudding mit Sahne	Cheesecake	Grießbrei mit Zimt-Kirschenkompott	Heidelbeerjoghurt mit frischer Minze	Beeren-Grütze 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 2,40 €.

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**