






**„Inklusiv genießen“ im Behördenhaus Waterloostraße  
02.02. – 06.02.2026**

	<b>Montag</b> 	<b>Dienstag</b> 	<b>Mittwoch</b> 	<b>Donnerstag</b> 	<b>Freitag</b> 
<b>Menü I</b> <b>5,30 €</b>	Süßkartoffel- Gemüsepfanne aus dem Ofen mit Sauce Rouille	Paniertes Tofu-Schnitzel an buntem Linsensalat mit roten Zwiebeln, Koriander und pikantem Joghurt-Kräuter-Dip	Erseneintopf mit frischem Suppengemüse und Kartoffelwürfeln, Dinkelbrötchen	Bulgur-Gemüseauflauf mit Fetakäse überbacken, und tomatisiertem Quark-Dip	Cremiges Kräuterrisotto mit Rucola und Parmesanchips
<b>Menü III</b> <b>7,60 €</b>	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 Beilagensalat	Putenbrustgeschnetzeltes in Champignonsauce, Kartoffelrösti, Topping und Frühlingslauchzwiebeln	Panierte Scholle mit Kartoffel-Specksalat und Zitronenecke
	<b>Auswahlmenü siehe Tafel</b>	<b>Auswahlmenü siehe Tafel</b>	<b>Auswahlmenü siehe Tafel</b>	<b>Auswahlmenü siehe Tafel</b>	<b>Auswahlmenü siehe Tafel</b>
<b>Dessert</b> <b>2,10 €</b>	Mangocreme  Schokoladenpudding mit Sahne	Zitronencreme mit Krokant  Cheesecake	Karamellpudding mit Fruchtsauce  Grießbrei mit Zimt-Kirschenkompott	Hausgemachtes Tiramisu  Heidelbeerjoghurt mit frischer Minze	Sahnequark mit Fruchtputee  Beeren-Grütze mit Vanillesauce
<b>Öffnungszeiten:</b>	<b>Cafeteria:</b> Mo. – Do. Fr.	07:30 – 14:00 Uhr 07:30 – 13:00 Uhr	<b>Kantine:</b> 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**