

Mittagsspeiseplan

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 08.30 Uhr bis 10.00 Uhr & 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr
Mittagstisch von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Pasta-Gericht

ohne Fleisch (Schwein, Geflügel,

veganes Gericht

Cafeteria
in der:



IHP GmbH

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

35. KW	<u>Tagessuppe</u> 1,25 € aus dem Suppentopf 0,2 l	<u>Tellergericht</u> 4,40 € inkl. Mini-Tagesdessert <u>oder</u> Mini-Tagessuppe 0,1 l	<u>Hauptgericht</u> 4,90 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar	<u>Trendgericht</u> 5,50 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar				
	ZZV	kcal	ZZV	kcal	ZZV	kcal	ZZV	kcal
Montag 24.08.2026	Bärlauchcremesuppe		Fischnuggets (Seelachs) mit Letschogemüse und Kartoffelecken		Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen in Curry-Hollandaise (mit Frühlingszwiebeln und roter Gemüsepaprika)		Schweinesteak "Budapester Art" (Jagdwurst, Salami, Letscho) mit Pommes frites und Erbsengemüse	
	aw, g	120	aw, c, d	690	aw, c, g	590	aw, j, 1, 2, 3, 11	720
Dienstag 25.08.2026	Asiatische Nudelsuppe mit Mie-Nudeln		3 Hefeklöße mit Blaubeersauce		Kaßlerbraten (vom Schwein) mit Bratensauce, Sauerkohl und Petersilienkartoffeln		Blumenkohl-Piccatta mit Remouladensauce und Chiabatta-Brot dazu Salatgarnitur	
	aw, i	110	aw, g, 11	820	aw, 2, 3, 11	540	aw, c, g, j, 2, 11	450
Mittwoch 26.08.2026	Florentiner Tomatensuppe mit Nudeln und Blattspinat		Terrine Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Vollkornbrot		Hausgemachte Königsberger Kochklopse (Schweinefleisch) mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat		Kartoffel-Cordon-Bleu (mit Frischkäse-Kräuter-Füllung) mit Sauerrahm und Sommersalat	
	aw, g, i	120	aw, ar, 1, 2, 3, 4, 11	710	aw, c, g, 3, 11	560	aw, c, g	560
Donnerstag 27.08.2026	Geflügelbouillon mit Eierflocken		Ungarischer Gulasch (vom Schwein) mit Makkaronichips		Kabeljau-Loins mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat		Lamm-Hacksteak mit Butterbohnen dazu Herzoginkartoffeln	
	c, i	90	aw, i	410	aw, d, g, i, 3, 11	590	aw, c, f, g, i, j, 1, 11	690
Freitag 28.08.2026	Zucchini-cremesuppe mit Thymian		Schmorgurken mit scharfen Pustabällchen (Schweinehack) und Kartoffelpüree		1/4 Hähnchen mit Rahmsauce, Selleriepüree und Erbsengemüse		Provenzianisches Käse-Omelette (mit Paprikaschote, Aubergine, Zucchini, Tomate und Knoblauch)	
	aw, g	120	aw, c, f, i, j, g, 3, 11	510	aw, g, 3	690	c, g, 1	470

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.
Nicht IHP-Angehörige zahlen einen Aufschlag für das Mittagessen von 1,00 Euro!

Allergen-Kennzeichnung
aw) glutenhaltige Getreide (Weizen) ar) glutenhaltige Getreide (Roggen) b) Krebstiere (-Erzeugnisse) c) Eier (-Erzeugnisse)
d) Fisch (-Erzeugnisse) e) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f) Soja (-Erzeugnisse) g) Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte i) Sellerie (-Erzeugnisse) j) Senf (-Erzeugnisse) k) Sesam (-Erzeugnisse)
l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l m) Lupinen (-Erzeugnisse) n) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**
Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein