

	Menü 1	Menü 2	Menüwahl bitte ankreuzen
Montag 27.04.2026	Blumenkohlcremesuppe (g) Bratwurstschnecke (8,j) mit deftiger Bratensauce (a1), Erbsen- Möhengemüse und Stampfkartoffeln (g)	Tortellini (a1,c,g) mit Blattspinat- Käsesauce (a1,g)	Menü 1 12,20 € Menü 2 10,00 €
Dienstag 28.04.2026	Heidelbeerjoghurt(g) Hühnerbrühe mit Nudeleinlage (a1,c,i) Hähnchen Haxen in pikanter Geflügelsauce (a1,g), Leipziger Allerlei und Reis	Alaska- Seelachsfilet im Backteig (a1,c,d), Remouladensauce (a1,c,g,j) und Kartoffelsalat (1,a1,c,g,j)	Menü 1 12,40 € Menü 2 11,90 €
Mittwoch 29.04.2026	Fruchtquark Kirsche (g) Kohlrabicremesuppe (g) Zwiebel- Sahne- Hähnchen (a1,g) mit Kartoffeltaschen (g) und Farmersalat (2,i)	Gnocchi- Gemüseauflauf mit Zucchini und Paprika in Tomatensauce (a1,c,g)	Menü 1 13,00 € Menü 2 10,00 €
Donnerstag 30.04.2026	Schokopudding (g) Kartoffel- Bärlauchsuppe (g) Schweinegulasch in Champignonrahmsauce (a1,g), Gala- Mixgemüse und Spätzle (a1,c)	Couscous- Gemüse- Pfanne vegetarisch (a1,i) dazu Kräuterquark (g)	Menü 1 12,90 € Menü 2 9,90 €
Freitag 01.05.2026	Buttermilchdessert Birne (g) Festtagssuppe (a1,c,g,i) Gebratener Zander mit Zitronenrahmsauce (a1,g,d), dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (g)	Schweineschnitzel Cordon Bleu (2,3,a1,g), Sauce Hollandaise (c,g,i), Leipziger Allerlei und Kartoffeltörtchen (g)	Menü 1 15,50 € Menü 2 14,00 €
Samstag 02.05.2026	Dessert (a1,c,g) Klassischer Nudelsalat (g,c,i,j), (a1) mit Bockwurst (2,3,8)	Hühnereintopf mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln (i)	Menü 1 8,50 € Menü 2 7,90 €
Sonntag 03.05.2026	Obst (g) Gemüsebrühe mit Gemüse und Butterklößchen (a1,c,g) Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce (a1,g) dazu Knöpfele (a1,c) und Rotkrautsalat	Schweine- Kräuterbraten in deftiger Sauce (a1,g,i) mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Menü 1 15,50 € Menü 2 13,90 €

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärtzt; 7) gewachst; 8) Phosphat; 9) Süßungsmittel; 10) enthält Phenylalanin; 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus; a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer b)Krebstiere und Erzeugnisse daraus; Eier und Erzeugnisse daraus; d) Fische und Erzeugnisse daraus; e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus; g)Milch und Erzeugnisse daraus; h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus; h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse i) Sellerie und Erzeugnisse daraus; j) Senf und Erzeugnisse daraus; k)Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und Erzeugnisse daraus; n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus;

Lieferbestellung bitte bis 8:30Uhr in der TIP-TOP-Service Hauptküche abgeben !!!

Telefon: 02245/60676

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Ihr Tip-Top Team.

Wir verwenden keine genmanipulierten Lebensmittel.