Speisekarte InHouse und To Go

Kolping

MITTWOCH, 04.11.2026

Vollkost

Schweinekrustenbraten an dunkler Kümmelsauce mit luftigen Brezenknödeln und Wirsing (Nr. 1,2,3,9,10)

Vegetarisch

Seitanbraten an dunkler Kümmelsauce mit luftigen Brezenknödeln und Wirsing (Nr. 1,2,3,9,10)

Dessert

Hauchdünne Crêpes mit fruchtiger Mangomousse (Nr. 1,2,3)

DONNERSTAG, 05.11.2026

Vorspeise

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen (Nr. 1,2)

Vollkost

Zarte Lachswürfel auf cremiger Tagliatelle mit geschmolzenen Kirschtomaten und Blattspinat (Nr. 1,2,3,14)

Vegetarisch

Zarte Tagliatelle in cremiger Gorgonzolasauce mit geschmolzenen Kirschtomaten und Blattspinat (Nr. 1,2,3)

MITTWOCH, 11.11.2026

Vollkost & Vegetarisch

Hüttenzauber "Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern" (Nr. 1,2,3)

Dessert

Luftige Vanillecreme mit Kürbiskernkrokant (Nr. 2,3,4,5)

DONNERSTAG, 12.11.2026

Vorspeise

Samtiges Rote-Bete-Schaumsüppchen (Nr. 1,2)

Vollkost

Kross gebackenes Seelachsfilet mit würzigem Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernmayo (Nr. 1,2,3,4,10,14)

Vegetarisch

Kross gebackene Blumenkohlröschen mit würzigem Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernmayo (Nr. 1,2,3,4,10)

MITTWOCH, 18.11.2026

Vollkost & Vegetarisch

Cremiges Risotto von frischen Marktpilzen mit herbstlichem Blattsalat und Parmesan (Nr. 1,2,3,10)

Dessert

Orangen Mascarpone Creme mit Schokoladensplittern (Nr. 1,2,3)

DONNERSTAG, 19.11.2026

Vorspeise

Meerrettich-Schaumsüppchen mit Kräutercroutons (Nr. 1,2)

Vollkost

Rotes Thaicurry mit aromatischer Hühnerbrust, winterlichem Gemüse und Jasminreis (Nr. 1,2,3)

Vegetarisch

Rotes Thaicurry mit aromatischen Kichererbsen, winterlichem Gemüse und Jasminreis (Nr. 1,2,3)

MITTWOCH, 25.11.2026

Vollkost

Knuspriges Cordon Bleu mit pikanten Kartoffelspalten und glaciertem Karottengemüse (Nr. 1,2,3,10)

Vegetarisch

Knuspriges Cordon Bleu von der Aubergine mit pikanten Kartoffelspalten und glaciertem Karottengemüse (Nr. 1,2,3,10)

Dessert

Spekulatiuscreme mit Knuspermandeln (Nr. 1,2,3,4,5)

DONNERSTAG, 26.11.2026

Vollkost & Vegetarisch

Winterliche Kürbis-Quiche mit Fetacreme und Feldsalat mit Walnussdressing (Nr. 1,2,3,4,10)

Dessert

Frankfurter Kranz im Glas (Nr. 1,2,3,15)

Jedes Gericht incl. Dessert/Vorspeise kostet 9,90 €

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide
(1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste, 1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen
Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfite – 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsstoff
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
g mit Azofarbstoff(en)
h chininhaltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine Phenylalaninquelle
m mit Nitritpökelsalz

Online-Reservierung

E-Mail: mittagstisch.bamberg@kolpingbildung.de