

# SPEISEPLAN 49. KW VOM 03.12.2018 BIS 07.12.2018



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



**Frühstück** nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

**Mittagsangebot** von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

**Kaffeeangebot** von 14.00 Uhr bis 16:00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
Montag 03.12.2018	Bautzner Senfbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln G	Rigatoni al forno mit Käse überbackene Nudeln in Soße mit Hackfleisch A,D,2	Gnocchi aus dem Ofen in Paprika-Tomatensoße D	Salat mit Honig-champignons, dazu Balsamico 4,20 €
Dienstag 04.12.2018	Schaschlikpfanne mit Pommes 4,90 €	Fischstäbchen mit Zitrone und Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat A,B,C,D	Feuriger Tortellinauflauf mit Mozzarella gratiniert A,D,2	Weißkraut-eintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Brötchen A
Mittwoch 05.12.2018	Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesoße, dazu Bandnudeln A,B,D,2	Gebatener Reis mit Ananas und WOK-Gemüse (exotisch scharf) 4,20 €	Milchreis mit Zucker, Zimt und heißen Kirschen D	Schweizer Wurstsalat, dazu 1 Laugenbrezl A,D,2,3,6
Donnerstag 06.12.2018	Putengulasch mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A	Bratwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln D,3,6,10	Tomatennudeln mit Ricotta und frischem Basilikum A,D	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 3,6
Freitag 07.12.2018	Pfannengyros mit Reis und Tsatsiki, dazu Bauernsalat mit Feta D	Gebackener Leberkäse mit Ofengemüse und Stampfkartoffeln D,3,6,10	Spaghetti all' arrabiata (mit Knoblauch), dazu Reibekäse A,D,2	Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch 4,00 €

1 mit Geschmacksverstärker 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Nitritpökelsalz 5 mit Nitrat 6 mit Antioxidationsmittel 7 geschwefelt 8 geschwärzt 9 gewachst 10 mit Phosphat 11 mit Süßungsmittel(n) 12 enthält eine Phenylalaninquelle  
Allergene: A glutenhaltige Getreide B Eier + Eierzeugnisse C Fisch + Fischerzeugnisse D Milch + Milcherzeugnisse E Schalenfrüchte F Sellerie + Sellerieerzeugnisse G Senf + Senferzeugnisse H Soja + Sojaerzeugnisse