

# SPEISEPLAN 50. KW VOM 10.12.2018 BIS 14.12.2018



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 10.12.2018	Seelachsfilet „natur“ mit Spinat auf Bandnudeln  A,B,C	Bauernfrühstück, dazu 1 Gewürzgurke  B,D,G,3,6	Bruschetta-Kartoffeln, dazu bunter Salat mit Basilikumvinaigrette  D,2	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen  3,6,10
Dienstag 11.12.2018	Krustenbraten mit Rotkraut und Klößen  A	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse  A,D,2,3,6	Kartoffelrösti mit Kräuterquark, dazu Tomaten-Gurkensalat  A,D	Schwarzwurzel- cremesuppe mit Räucherlachs und frischem Dill  C,D
Mittwoch 12.12.2018	Kräftiger Gulasch, dazu Bohnen im Speckmantel und Salzkartoffeln  3,6	Griechisches Moussaka mit Hackfleisch (Knoblauch)  A,B,G	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln  A,B,G	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chilidip, dazu mariniertes Blattsalat  A
Donnerstag 13.12.2018	Steak mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln	Pasta Pesto verde (hausgemacht) mit Parmesan  A,D,2	Hefeklöße mit Zimtpflaumen  A,B	Gulaschsuppe mit Brötchen  A
Freitag 14.12.2018	Hähnchengeschnetzeltes mit Kräuterpüree  D,G	Chili con Carne auf Reis	Nudelauflauf „Italia“ mit frischem Basilikum  A,D,2	Penne-Rucola- Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven  A,8

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