

# SPEISEPLAN 04. KW VOM 21.01.2019 BIS 25.01.2019



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 21.01.2019	Cordon Bleu mit Pommes, Dip und Buttererbsen A,B,D,3,6	Kasslerbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Tomate 3,6,10	Ofenkartoffel mit Fetaquark, dazu Salat der Saison D	Exotische Curryhähnchensuppe mit Zitronengras D
Dienstag 22.01.2019	Bautzner Senfbraten mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln G	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A,D,2,3,6	Pfannengemüse auf Stampfkartoffeln D	Schweizer Wurstsalat, dazu 1 Laugenbrezel A,D,2,3,6
Mittwoch 23.01.2019	Feuerfleisch auf Butterspätzle A,D	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln	Nudelauflauf „Italia“ mit frischem Basilikum A,D,2	Frischer Salat mit gebratenen Champignons (warm)
Donnerstag 24.01.2019	Seelachsfilet „natur“ mit Schmorgurken und Stampfkartoffeln A,C,D	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis A,D	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei B,D,2	Hühnernudelsuppe, dazu 1 Brötchen A
Freitag 25.01.2019	Kraut-Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A,B,D,2,3,6	Ratatouille auf Reis	Frischer Salat mit Putenbrust und Ei B

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