

# SPEISEPLAN 03. KW VOM 14.01.2019 BIS 18.01.2019



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 14.01.2019	Krautroulade mit Petersilienkartoffeln A,B 4,50 €	Hühnerfrikassee auf Reis A,D 4,00 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,B,D,2 3,80 €	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch <sub>D</sub> 4,00 €
Dienstag 15.01.2019	Schollenfilet „paniert“ auf Pfannengemüse, dazu Reis A,B,C 5,50 €	Lasagne A,B,D,2 4,50 €	2 Spiegeleier auf Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat mit frischem Dill <sub>B,D</sub> 3,80 €	Penne-Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven A,8 4,50 €
Mittwoch 16.01.2019	Makkaroni-Auflauf mit Hähnchen, Gemüse und knuspriger Käsekruste A,D,2 5,00 €	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,6 4,00 €	Gebackene Aubergine mit Feta und Oliven, dazu Reis und Tomatensoße D,8 4,50 €	Italienische Tomatensuppe mit Nudeln A 3,20 €
Donnerstag 17.01.2019	Steak „au four“ mit Kartoffelecken und Gemüsebeilage D,2 5,00 €	Exotische Reispfanne mit Ananas und WOK-Gemüse 4,20 €	Grießbrei mit Zucker, Zimt und Kirschen A,D 3,50 €	Gulaschsuppe mit 1 Brötchen A 4,00 €
Freitag 18.01.2019	Pfannengyros mit Tsatsiki, Reis und Krautsalat D 5,00 €	Hähnchengeschnetzeltes mit frischem Gemüse, dazu Kartoffelrösti A 4,80 €	Ofengemüse mit Salzkartoffeln und Feta D 4,30 €	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3,6,10 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