

SPEISEPLAN 01. KW VOM 31.12.2018 BIS 04.01.2019



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 31.12.2018	- Geschlossen -			
Dienstag 01.01.2019	- Feiertag -			
Mittwoch 02.01.2019	Seelachsfilet „natur“ mit Spinat auf Bandnudeln A,C 5,00 €	Chili con Carne auf Reis 4,00 €	Mediterraner Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella D 4,00 €	2 Frühlingsrollen 4,00 € mit Sweet-Chili- Dip, dazu bunter Salat A
Donnerstag 03.01.2019	„Red Thai Chicken“ mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Reis 5,00 €	Matjesfilets in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C,D 4,50 €	Spirelli mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse A,D,2 3,50 €	Gegrillte Auberginen mit Tomatensalsa und knusprigen Ciabattabrot _A 4,50 €
Freitag 04.01.2019	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln A 4,80 €	Bauernfrühstück, dazu 1 Gewürzgurke B,D,3,6 4,00 €	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln B,G 3,50 €	Gemüsecreme- suppe mit Räucherlachs und frischem Dill _C 4,50 €

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 + Eiererzeugnisse C Fisch + Fischerzeugnisse D Milch + Milcherzeugnisse E Schalenfrüchte F Sellerie + Sellerieerzeugnisse G Senf + Senferzeugnisse H Soja + Sojaerzeugnisse