

# SPEISEPLAN 07. KW VOM 11.02.2019 BIS 15.02.2019



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 11.02.2019	Rostbrät 1 mit würzigen Kartoffelecken, dazu 1 Gewürzgurke G	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse A,D,2	Käsespätzle-Pilzpfanne A,D,2	Mediterraner Paprikasalat, dazu in Olivenöl gebackenes Brot A,8
Dienstag 12.02.2019	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln A	Nudelauflauf mit Hackfleisch und Feta gratiniert A,D	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln B,D	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip, dazu mariniertes Winterblattsalat <sub>A</sub>
Mittwoch 13.02.2019	Gebratener Reis mit WOK-Gemüse und mariniertem Hähnchen	Currywurst mit Pommes und Dip, dazu Salat 3,6,10	Pfannengemüse und Salzkartoffeln	Frischer Salat mit Avocado und Käsewürfeln, dazu Honig-Senf-Dressing <sub>D,G,2</sub>
Donnerstag 14.02.2019	Schollenfilet mit frischem Pfannengemüse und Stampfkartoffeln A,B,C,D	Griechisches Moussaka mit Hackfleisch (Knoblauch)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker A,B,6	Süßkartoffel-cremesuppe mit Creme fraiche und Knuspercroutons A,D
Freitag 15.02.2019	Rahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, dazu Butterspätzle A,D	Herzhafte Krautnudeln mit Salamiwürfeln, dazu Schmand-Dip A,D,3,6	Überbackener Broccoli mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln D,2	Kokos-Hähnchensuppe mit Ajvar, dazu 1 Brötchen <sub>A</sub>

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