

# SPEISEPLAN 08. KW VOM 18.02.2019 BIS 22.02.2019



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 18.02.2019	Brauhaus-Gulasch mit Steakhouse-Pommes A	Spirelli mit einer Soße von Sahne-Champignons und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan und Rucola A,D,2	Wir bieten Ihnen außerdem ein täglich wechselndes Tagesessen an.	Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing <sub>B,C,D</sub>
Dienstag 19.02.2019	Putengulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln	Gebratener Reis mit WOK-Gemüse (exotisch gewürzt)	—	Käse-Lauch-cremesuppe mit Hackfleisch D,2
Mittwoch 20.02.2019	Seelachsfilet „natur“ mit exotischem Curry-Ananasragout, dazu Stampfkartoffeln <sub>A,C,D</sub>	Geschmortes Ofengemüse mit Feta, dazu Rosmarinkartoffeln D	—	Mexikanischer Thunfisch-Mais-Salat, dazu frisches Baguette <sub>A,C</sub>
Donnerstag 21.02.2019	Kräftiger Salzbraten zu hausgemachtem Kartoffelsalat	Gnocchi aus dem Ofen in Paprika-Tomaten-Soße D	—	Soljanka, dazu 1 Brötchen A,3,6
Freitag 22.02.2019	Hähnchenbrust „natur“ mit frischen Champignons, dazu Bandnudeln A,B	Kartoffel-Spinatauflauf mit Gorgonzola A,D	—	Frischer Salat mit Feta und getrockneten Tomaten, dazu Kräutervinaigrette <sub>D</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