

# SPEISEPLAN 12. KW VOM 18.03.2019 BIS 22.03.2019



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 18.03.2019	Pfannengyros mit Tsatsiki, Reis und Krautsalat D	Gabelspaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße und Reibekäse A,D,2	Kartoffelrösti und Pfannengemüse	Frischer Salat mit Avocado und Käsewürfel, dazu Honig-Senf-Dressing D,G
Dienstag 19.03.2019	Pfeffersteak mit Pfannengemüse und Stampfkartoffeln B,D	Hausgemachte Pizza mit Salami und Gouda A,D,2,3,6	Ratatouille auf Reis	Würzige Käse- suppe mit Knuspercroutons und frischer Petersilie A,D,2
Mittwoch 20.03.2019	Steak „au four“ mit würzigen Kartoffelecken und Buttererbse D,2	Fischstäbchen mit Zitrone, dazu Stampfkartoffeln und Gurkensalat A,B,C,2	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensoße A,D,2	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chilidip, dazu bunter Salat A
Donnerstag 21.03.2019	Putenbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln	Pikantes Senfrahmgeschnetztes auf Butterspätzle A,B,D,G	Geschmortes Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Feta D	Steckrüben- Möhrensuppe mit Creme fraiche und Knuspercroutons A,D
Freitag 22.03.2019	Paprikagulasch mit Salzkartoffeln	Chicken Nuggets mit Pommes, Dip und buntem Salat A,B	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei B,D,2	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3,6,10

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