

SPEISEPLAN 18. KW VOM 29.04.2019 BIS 03.05.2019



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 29.04.2019	Gyros mit Fladenbrot, dazu Krautsalat und Tsatsiki A,D 4,80 €	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse A,D,2 4,00 €	Blumenkohl und Broccoli in Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln D 3,80 €	2 Eierpfann- kuchen mit Blaubeerfüllung und Staubzucker _{A,B,D} 4,00 €
Dienstag 30.04.2019	Krustenbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 5,00 €	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Kroketten und bunter Salat _{A,B,D} 5,00 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,B,D,2 3,80 €	Mexikanischer Feuertopf, dazu 1 Brötchen _A 4,50 €
Mittwoch 01.05.2019	- Feiertag -	-	-	-
Donnerstag 02.05.2019	Schnitzel mit Zitronenecke, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A,B 4,90 €	Chili con Carne auf Reis 4,00 €	Geschmortes Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Feta _D 4,50 €	Emmentaler Kartoffelsuppe mit Knusper- croutons _{A,D, 2} 3,80 €
Freitag 03.05.2019	Makkaroni mit Gulasch und Reibekäse _{A,D,2} 4,90 €	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke, dazu Kartoffelecken und Salat _{A,B,C} 5,00 €	Exotische Gemüse- Reispfanne mit Ananas 4,00 €	Frischer Salat mit Feta und Oliven D,8 4,20 €

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