

SPEISEPLAN 23. KW VOM 03.06.2019 BIS 07.06.2019



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 03.06.2019	Rigatoni al forno mit knuspriger Käsekruste A,D,2	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Reis D	Tomatenrührei mit frischem Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln B,D	2 Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Staubzucker A,B,D
Dienstag 04.06.2019	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke, dazu Stampfkartoffeln und Gurkensalat A,B,C,D	Hühnerfrikassee auf Reis D	Hausgemachte Pizza mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum A,D,2	Frischer Salat mit Pute und Melonenbällchen, dazu Basilikumvinaigrette
Mittwoch 05.06.2019	Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Salat und Meerrettichdressing C,D	Griechisches Gratin mit Gyros und Tsatsiki A,D	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrenrohkost B,G	Grüppcheneintopf mit Kassler 3,6,10
Donnerstag 06.06.2019	Gebackenes Paprika-Sahne-Hähnchen auf grünen Bandnudeln A,D,2	Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln und Feta D	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker A,B,6	Frischer Salat mit gebratenem Lachs, dazu Zitronen-Dill-Dressing
Freitag 07.06.2019	Marinierte Hähnchenbrust mit sommerlichem Kartoffel-Spargelsalat G	Nudelauflauf mit Schinken und Broccoli A,D,2,3,6	Frische Dill-Gurken mit Schmand, dazu Salzkartoffeln D	Gulaschsuppe vom Huhn, dazu 1 Brötchen A

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