

SPEISEPLAN 24. KW VOM 10.06.2019 BIS 14.06.2019



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 10.06.2019	- Feiertag -	-	-	-
Dienstag 11.06.2019	Beefsteak mit gebackenem Blumenkohl, dazu Stampfkartoffeln _{B,D} 4,90 €	Currywurst mit Pommes, dazu bunter Salat 3,6,10 4,70 €	Spirelli mit Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse A,D,2 3,50 €	Frischer Salat mit gebratenen Champignons (warm) 4,50 €
Mittwoch 12.06.2019	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleisch, dazu Petersilienkartoffeln 4,80 €	Gebackener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln, dazu bunter Sommersalat und gegrilltes Fladenbrot _{A,D} 5,00 €	Vanillesoße mit frischen Buchteln A,D 3,50 €	Soljanka, dazu 1 Brötchen A,3,6,10 4,50 €
Donnerstag 13.06.2019	Pikantes Senfrahm- geschnetzeltes auf Butterspätzle A,B,D,G 4,80 €	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln A,B,C,D 4,20 €	3-Käse-Nudelauf A,D,2 4,00 €	Hähnchen- Curry-Suppe mit Kokosmilch, dazu 1 Brötchen A 4,80 €
Freitag 14.06.2019	Käsemakkaroni mit Hähnchenstreifen und Rucola A,D,2 5,00 €	Matjesfilets in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat _{D,C} 4,50 €	Pfannengemüse auf Reis 3,80 €	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chilidip, dazu marinierter Salat A 4,00 €

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