

# SPEISEPLAN 26. KW VOM 24.06.2019 BIS 28.06.2019



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 24.06.2019	Szegediner Gulasch mit Böhmischem Knödeln A	Gegrillte Wiener Würstchen mit Pommes, Dip und buntem Salat 3,6	Rührei mit frischem Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln und Tomatensalat B,D	Süßkartoffel-suppe mit Creme fraiche und Knuspercroutons A,D
Dienstag 25.06.2019	Seelachsfilet „natur“ auf Pfannengemüse, dazu Reis A	Lasagne A,B,D,2	Ofenkartoffel mit Feta-Quark, dazu Sommersalat D	Frischer Salat mit Thunfisch und Ei, dazu Zitronen-Joghurt-Dressing B,C,D
Mittwoch 26.06.2019	Putensteak mit Kräuterbutter, dazu mediterraner Nudelsalat A,D,8	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,6	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,B,D,2	Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit Basilikum-vinaigrette und Ciabatta Brot A,D
Donnerstag 27.06.2019	Exotisches Hähnchencurry auf Reis	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse A,D,2	Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln und Feta D	Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und frischem Dill D
Freitag 28.06.2019	Feuerfleisch mit allerlei Gemüse, dazu Stampfkartoffeln D	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis A	Auflauf „Gärtnerin“ mit Mozzarella gebacken D,2	Honigmelone mit geräuchertem Schinken, dazu Salat und frisches Baguette A,3,6

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