

SPEISEPLAN 29. KW VOM 15.07.2019 BIS 19.07.2019



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 15.07.2019 | Makkaroni mit Gulasch und Reibekäse A,D,2 4,90 € | Frische Dillgurken mit Schmand dazu Salzkartoffeln D 4,00 € | Wir bieten Ihnen außerdem ein täglich wechselndes Tagesessen an. | Gemüsecremesuppe mit Räucherlachs und frischem Dill C,D 4,50 € |
| Dienstag 16.07.2019 | Hähnchenschnitzel mit Frischen Buttermöhren und Stampfkartoffeln A,B,D 5,00 € | Pfannengemüse mit Reis und Feta D 4,00 € | - | Frischer Salat mit paniertem Ziegenläse dazu Honig-Feigendressing und Baguette A,B,D,2 4,80 € |
| Mittwoch 17.07.2019 | Steak „au four“ mit würzigen Kartoffelecken und Buttererbsen D,2 5,50 € | 2 Eier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost A,B,G 4,00 € | - | Emmentaler Kartoffelsuppe mit Knuspercroutons A,D,2 4,00 € |
| Donnerstag 18.07.2019 | Jägerschnitzel mit gebackenem Blumenkohl-Brokkoligemüse und Stampfkartoffeln A,B,D,2,3,6 4,80 € | Bruschetta-Kartoffeln, dazu bunter Salat mit Basilikumvinaigrette D,2 4,30 € | - | Ungarischer Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen 4,50 € |
| Freitag 19.07.2019 | Krautroulade mit Petersilienkartoffeln A,B 4,50 € | Nudel-Gemüseauflauf mit Mozzarella gratiniert A,D,2 4,00 € | - | Gebratener Putengemüsespieß, dazu bunter Salat und Ciabattabrot 4,50 € |

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