

SPEISEPLAN 30. KW VOM 22.07.2019 BIS 26.07.2019



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 22.07.2019	Pfannengyros mit Tsatsiki, Reis und Krautsalat D	Kartoffelrösti mit Kräuterquark, dazu bunter Salat D	Wir bieten Ihnen außerdem ein täglich wechselndes Tagesessen an.	Hühnercreme- suppe mit Zitrone, dazu 1 Brötchen A
Dienstag 23.07.2019	Beefsteak, dazu 1 Spiegelei, Gartengemüse Stampfkartoffeln _{B,D}	Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig A	-	Salat „Hawaii“ mit Ananas und Kochschinken 3,6
Mittwoch 24.07.2019	Kraut-Hackfleisch-Pfanne mit Petersilienkartoffeln	Spinat-Lasagne A,B,D,2	-	Mediterraner Nudelsalat mit mariniertem Hähnchen und Basilikumvinaigrette A,8
Donnerstag 25.07.2019	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke dazu Stampfkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat A,B,C,D	Spaghetti mit Grillgemüse und Parmesan A,D,2	-	Ofentopf mit allerlei Gemüse und Hackfleisch
Freitag 26.07.2019	Rigatoni al forno mit knuspriger Käsekruste A,D,2	Süßkartoffel-Feta-Frikadelle und würzigem Blattspinat A,B,D	-	Sommersalat „Caprese“ mit frischem Basilikum D

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