

SPEISEPLAN 31. KW VOM 29.07.2019 BIS 02.08.2019



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 29.07.2019	Brauhaus-Gulasch mit Country-Pommes A	Exotische Reis-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch und Wok-Gemüse	Wir bieten Ihnen außerdem ein täglich wechselndes Tagesessen an.	Tomatensalat mit Mozzarella, dazu 1 Laugenbrezel A,D,2
Dienstag 30.07.2019	Pulled Chicken (16 Stck.) mit Kartoffelecken und Krautsalat A	Pfannengemüse auf Stampfkartoffeln D	-	Gemüsesuppe mit Steinpilzen, dazu 1 Brötchen A
Mittwoch 31.07.2019	Matjesfilet in Dillsahne-Soße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C,D	Farfalle mit Tomaten-Pesto, dazu Parmesan und frischer Rucola A,D	-	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch D
Donnerstag 01.08.2019	Italienisches Parmesanschnitzel mit Spaghetti, Tomatensoße und frischem Basilikum A,B,D	Ofenkartoffel mit Feta-Quark, dazu bunter Salat D	-	Soljanka, dazu 1 Brötchen A,3,6,10
Freitag 02.08.2019	Krustenbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Feta gratiniert D,2	-	Mariniertes Putensteak, dazu frischer Sommersalat und Ciabattabrot 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