

SPEISEPLAN 04. KW VOM 20.01.2020 BIS 24.01.2020



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 20.01.2020	Seelachs natur mit Spinat auf Bandnudeln A, D, 5,50 €	Hähnchengeschnetzeltes auf Kräuterpüree D, 4,80 €	Griechisches Moussaka aus dem Ofen (vegetarisch) D, 4,00 €	Gebackener Leberkäse, dazu Senf, Krautsalat und 1 Laugenbrezel A, G, 3, 6, 4,50 €
Dienstag 21.01.2020	Feuerfleisch auf Butterspätzle A, D, 4,90 €	Gebratener Reis mit Wokgemüse und mariniertem Hähnchen 5,00 €	Tomatenrührei mit frischem Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln B, D, 4,00 €	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker A, B, 6, 3,50 €
Mittwoch 22.01.2020	Hähnchenschnitzel mit Pommes und Buttererbsen A, B, D, 5,00 €	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis A, 4,30 €	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei B, D, 2, 4,00 €	Griechischer Bauernsalat mit Feta, dazu Tzatziki und Ciabattabrot A, D, 8, 5,00 €
Donnerstag 23.01.2020	Steak mit Waldpilzen, dazu Salzkartoffeln 5,00 €	Lasagne mit Hackfleisch A, B, D, 2, 4,80 €	Bruschetta-Kartoffeln, dazu bunter Salat 4,30 €	Mediterraner Nudelsalat mit Basilikumvinaigrette A, 8, 4,80 €
Freitag 24.01.2020	Zwei-Käse-Kartoffelgratin mit einem gegrillten Putensteak D, 2, 5,50 €	Spaghetti Carbonara mit Parmesan A, D, 2, 3, 6, 4,50 €	Exotische Reispfanne mit Kokosmilch und Wokgemüse 4,20 €	Gulaschsuppe mit Brötchen A, 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