

SPEISEPLAN 16. KW VOM 15.04.2024 BIS 19.04.2024



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



Frühstück nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

Mittagsangebot von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
15.04.2024	Beefsteak mit Bohnen und Stampfkartoffeln B, D 6,10 €	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A, B, D, 2, 3, 6 5,60 €	Süßkartoffel-Feta-Frikadelle mit würzigem Blattspinat A, B, D 5,30 €	Tomatensuppe mit Reis 5,00 €
Dienstag 16.04.2024	Hähnchenschnitzel mit Pommes, Dip und buntem Salat A, B 6,50 €	Nudel-Hackfleischauflauf A, B, D, 2 5,80 €	Vegetarisches Moussaka aus dem Ofen mit Knoblauch D, 2 5,30 €	Salat „Caprese“ mit Tomate und Mozzarellabällchen D, G 6,10 €
Mittwoch 17.04.2024	Bautzner Senfbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln G 6,10 €	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis A 5,80 €	Tomatennudeln mit Ricotta und frischem, Basilikum A, D 5,00 €	Russischer Borschtsch, dazu 1 Brötchen A, D 5,60 €
Donnerstag 18.04.2024	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rotkraut und Klößen A 6,10 €	Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,80 €	Ofenkartoffel mit Fetaquark, dazu Tomaten-Gurkensalat D 5,30 €	Salat der Saison mit frischen Pfannenchampignons 5,90 €
Freitag 19.04.2024	Schollenfilet „paniert“ auf Pfannengemüse, dazu Reis A, B, C, G 6,50 €	Hähnchenbrust „natur“ mit Pilzrahmnudeln und Reibekäse A, D, 2 6,10 €	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Mozzarella gratiniert D 5,30 €	Hähnchen-Currysuppe mit Zitronengras, dazu 1 Brötchen A, D 5,60 €

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