

SPEISEPLAN 18. KW VOM 03.05.2021 BIS 07.05.2021



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 03.05.2021	Gebackenes Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Stampfkartoffeln D, 2 5,00 €	Spiirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A, D, 3, 6 4,50 €	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln A, B 4,00 €	Feuriger Tomatensalat mit marinierter Pute, dazu 1 Laugenbrezel 4,80 €
Dienstag 04.05.2021	Schnitzel mit Zitronenecke, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A, B, G 5,00 €	Pikantes Senfrahm-geschnetzeltes auf Butterspätzle A, B, D, G 4,90 €	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrenrohkost B, G 4,00 €	Rote-Linsen-Kokos-Suppe 4,50 €
Mittwoch 05.05.2021	Paniertes Seelachsfilet mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat A, B, C, D 5,50 €	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis 4,50 €	Spinat-Lasagne A, B, D, 2 4,50 €	Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumvinaigrette, dazu Ciabattabrot A, D 4,50 €
Donnerstag 06.05.2021	Kasslerbraten, dazu 1 Spiegelei, Stampfkartoffeln und Buttererbsen B, D 5,50 €	Griechisches Moussaka mit Hackfleisch D 4,80 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A, B, D, 2 4,20 €	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker A, B, 6 3,50 €
Freitag 07.05.2021	Hackbraten mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln B 4,90 €	Bunte Reispfanne mit Hähnchen und Gemüse 4,90 €	Gebackene Gnocchi mit Pfannengemüse und Käsesoße D 4,50 €	Kartoffelecken mit Kräuterquark und Salat D 4,00 €

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