

SPEISEPLAN 18. KW VOM 29.04.2024 BIS 03.05.2024



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
29.04.2024	Seelachsfilet „natur“ auf Pfannengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>A, C, G</small>	Hühnerfrikassee mit Reis <small>A, D</small>	Gnocchi aus dem Ofen in Paprika-Tomatensoße überbacken <small>A, D</small>	Süßkartoffel-cremesuppe mit Knuspercroutons <small>A, D</small>
Dienstag 30.04.2024	Salzbraten mit Erbsen und Kartoffeln	Puten-Asiapfanne in Curryrahm, dazu Reis <small>D</small>	Gurkenquark mit Salzkartoffeln, dazu mariniertes Blattsalat <small>D</small>	Frischer Salat mit panierten Käse, dazu Honig-Feigendressing und Baguette <small>A, D, 2</small>
Mittwoch 01.05.2024	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Donnerstag 02.05.2024	Würzig marinierte Hähnchenbrust mit mediterranem Nudelsalat <small>A, B, 6, 8</small>	Schweineleber mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln <small>A, D</small>	Grießbrei mit Zucker, Zimt und Kirschen <small>A, D</small>	Pikante Thai-Suppe mit Hähnchen, rotem Curry, Kokosmilch und Glasnudeln <small>A</small>
Freitag 03.05.2024	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Reis <small>A, G</small>	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>3, 6</small>	Spinat-Nudelaufauf gratiniert <small>A, D, 2</small>	Frischer Salat mit Pute und Melonenbällchen, dazu Mango-Sweetchilidressing <small>A, G</small>

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