

SPEISEPLAN 19. KW VOM 09.05.2022 BIS 13.05.2022



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 09.05.2022	Cordon Bleu mit Pommes, Dip und Buttererbsen <small>A, B, D, 3, 6</small>	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse <small>A, D, 2</small>	Kartoffelgratin mit zartem Frühlingsgemüse <small>D, 2</small>	Frischer Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Dienstag 10.05.2022	Steak mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln <small>D</small>	Gebratener Reis mit Ananas und WOK-Gemüse (exotisch gewürzt)	Italienisches Tomaten- Zucchini-Ragout auf Bandnudeln <small>A, B</small>	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu Apfelmus und Staubzucker <small>A, B, D, 6</small>
Mittwoch 11.05.2022	Matjesfilet in Dill- Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkost <small>C, D</small>	Bauernfrühstück, dazu 1 Gewürzgurke <small>B, D, G, 3, 6</small>	Ratatouille auf Reis	Penne- Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven <small>A, 8</small>
Donnerstag 12.05.2022	Schaschlikpfanne mit Pommes	Hähnchengeschnetzeltes auf Reis <small>A</small>	Gemüse-Lasagne <small>A, B, D, 2</small>	Grüppchen- eintopf mit Kassler
Freitag 13.05.2022	Chicken Manchurian mit Gemüse und Basmatireis	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse <small>A, B, D, 2, 3, 6</small>	Kartoffelrösti mit Ofengemüse und Feta <small>B, D, 2</small>	Kokos- Hähnchen-Suppe mit Ajvar, dazu 1 Brötchen <small>A</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