

SPEISEPLAN 19. KW VOM 06.05.2024 BIS 10.05.2024



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
Montag 06.05.2024	„Hähnchen Hawaii“ mit Krokettten und buntem Gemüse <small>A, D, G</small>	Bratwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>D, G, 3, 6</small>	Blumenkohl mit Sauce-Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <small>B, D</small>	Weißkraut-eintopf mit Möhren und Kartoffeln
Dienstag 07.05.2024	Lachsfilet mit Pasta und Spinatsoße <small>A, C, D</small>	Currywurst mit Pommes <small>3, 6, 10</small>	2 Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost <small>A, B, G</small>	Schichtsalat a la Fresh dachs, dazu gebratener Lachs <small>C, D, 2, 3, 6</small>
Mittwoch 08.05.2024	Feuerfleisch auf Butterspätzle <small>A, D</small>	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Leberwurst und Butter <small>D</small>	Cannelloni in Tomaten-Paprikasoße <small>A, D, 2</small>	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <small>3, 6</small>
Donnerstag 09.05.2024	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Freitag 10.05.2024	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen

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