

# SPEISEPLAN 20. KW VOM 16.05.2022 BIS 20.05.2022



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



**Frühstück** nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

**Mittagsangebot** von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
Montag 16.05.2022	Gebackenes Paprika-Sahne-Hähnchen auf grünen Bandnudeln A, B, D, 2	Krautroulade mit Petersilienkartoffeln A, B	Bruschetta-Kartoffeln, dazu bunter Salat mit Basilikumvinaigrette D, 2	3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus A, B, D
Dienstag 17.05.2022	Käsemakkaroni mit Hähnchen und Rucola A, D, 2	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleisch, dazu Petersilienkartoffeln oder Reis	Pfannengemüse mit Reis	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip, dazu bunter Salat A
Mittwoch 18.05.2022	Beefsteak mit gebackenem Blumenkohl, dazu Stampfkartoffeln B, D	Seelachsfilet „natur“ mit buntem Gemüse, dazu Reis A, C	Kartoffel-Spinatauflauf mit Gorgonzola A, D	Griechischer Bauernsalat mit Feta, dazu Tzatziki und Ciabattabrot A, 8
Donnerstag 19.05.2022	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Reis A, G	Gebackener Leberkäse mit Ofengemüse und Stampfkartoffeln D, 3, 6	Gnocchi mit buntem Gemüse	Glasnudelsalat mit Hühnchen
Freitag 20.05.2022	Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Salat und Meerrettichdressing C, D	Spirelli mit einer Soße von Sahne-Champignons und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan und Rucola A, D, 2	Tomatenrührei mit frischem Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln B, D	Soljanka, dazu 1 Brötchen A, 3, 6, 10

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