

SPEISEPLAN 20. KW VOM 13.05.2024 BIS 17.05.2024



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 13.05.2024	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 <small>A, G</small>
Dienstag 14.05.2024	Steak mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln <small>D</small>	Gebratener Reis mit Ananas, Hähnchen und WOK- Gemüse (exotisch scharf)	Italienisches Tomaten- Zucchini-Ragout auf Bandnudeln <small>A, B</small>	Deftiger Kesselgulasch mit Gemüse und Kartoffeln
Mittwoch 15.05.2024	Makkaroni mit Puten- gulasch und Reibekäse <small>A, D, 2</small>	Bauernfrühstück, dazu 1 Gewürzgurke <small>B, D, G, 3, 6</small>	Gemüsegulasch mit Kartoffeln	Penne- Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven <small>A, 8</small>
Donnerstag 16.05.2024	Schaschlikpfanne mit Pommes	Hähnchengeschnetzeltes auf Reis <small>A, G</small>	Gemüse-Nudelauf lauf <small>A, D, 2</small>	Grüppchen- eintopf mit Kassler
Freitag 17.05.2024	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>	Frühlingsuppe mit Fadennudeln, Gemüse und Eierflocken <small>A, B</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