

SPEISEPLAN 21. KW VOM 20.05.2024 BIS 24.05.2024



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 20.05.2024	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Dienstag 21.05.2024	Chicken Tikka Masala mit Basmatireis 6,50 €	Hackbraten mit Butter-erbsen und Stampfkartoffeln 5,80 € <small>A, B, D, 3, 6</small>	Nudelauflauf „Italia“ mit frischem Basilikum 5,30 € <small>A, D, 2</small>	Schweizer Wurstsalat, dazu 1 Laugenbrezel 5,60 € <small>A, D, G, 2, 3, 6</small>
Mittwoch 22.05.2024	Schnitzel mit Letscho und Petersilienkartoffeln 6,10 € <small>A, B</small>	Sülze mit roten Zwiebeln, dazu Kartoffelecken, Remoulade und Rohkostsalat 5,80 € <small>D, 3, 6</small>	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, dazu bunter Salat 5,30 € <small>A, B, D</small>	Frischer Salat mit Avocado und Käsewürfeln, dazu Honig-Senfdressing 6,10 € <small>D, G, 2</small>
Donnerstag 23.05.2024	Asiatische Nudeln mit Huhn und Gemüse 6,10 €	Paprikagulasch mit Spätzle 6,10 € <small>A, B, D</small>	Gobi Manchurian mit Gemüse, dazu Basmatireis 5,30 €	Lauchhackfleischsuppe 5,60 € <small>A, D</small>
Freitag 24.05.2024	Chicken Wings mit Pommes, Dip und buntem Salat 5,80 € <small>A, G</small>	Königsberger Klops in Kapernsoße, dazu Reis 5,60 € <small>A, B</small>	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei 5,30 € <small>B, D, 2</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker 5,00 € <small>A, B, 6</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