

SPEISEPLAN 22. KW VOM 30.05.2022 BIS 03.06.2022



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 30.05.2022	Butterchicken mit Basmatireis 5,80 €	Hackbraten mit Buttererbsen und Stampfkartoffeln A, B, D, 3, 6 5,20 €	Nudelauflauf „Italia“ mit frischem Basilikum A, D, 2 4,80 €	Schweizer Wurstsalat, dazu 1 Laugenbrezel A, D, 2, 3, 6 5,00 €
Dienstag 31.05.2022	Schnitzel mit Letscho und Petersilienkartoffeln A, B 5,50 €	Sülze mit roten Zwiebeln, dazu Kartoffelecken, Remoulade und Rohkostsalat D, 3, 6 5,20 €	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, dazu bunter Salat A, B, D 4,80 €	Frischer Salat mit Avocado und Käsewürfel, dazu Honig-Senf dressing D, G, 2 5,20 €
Mittwoch 01.06.2022	Pulled Chicken (16 Std. niedrig gegart) mit Pommes und Krautsalat A 5,80 €	Spirelli mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,00 €	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei B, D, 2 4,80 €	Hühnercremesuppe mit Zitrone, dazu 1 Brötchen A, D 4,80 €
Donnerstag 02.06.2022	Brathering mit Stampfkartoffeln und Rohkost C, 3 5,50 €	Paprikagulasch mit Röstitaler 5,50 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A, B, D, 2 4,80 €	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker A, B, 6 4,50 €
Freitag 03.06.2022	Chicken Wings mit Pommes, Dip und buntem Salat A 5,00 €	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis A 4,80 €	Bunter Nudel-Gemüse-Auflauf A, D 4,50 €	Frischer Salat mit Melonenbällchen und Schinken A, 3, 6 4,80 €

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