

# SPEISEPLAN 23. KW VOM 06.06.2022 BIS 10.06.2022



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 06.06.2022	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Dienstag 07.06.2022	Italienisches Parmesanschnitzel mit Spaghetti, Tomatensoße und frischem Basilikum <small>A, B, D</small>	Schinkenrührei mit Kartoffeln und Buttergemüse <small>A, B, D</small>	Milchreis mit Kirschen <small>D</small>	Tomaten-Feta-Salat mit Basilikum-vinaigrette, dazu Ciabattabrot <small>A, D</small>
Mittwoch 08.06.2022	Seelachsfilet „natur“ auf Pfannengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>A, C</small>	Puten-Asiapfanne in Curryrahm, dazu Reis <small>D</small>	Vegetarisches Moussaka mit Knoblauch	Bohneneintopf mit Rauchfleisch
Donnerstag 09.06.2022	Kasslerpfanne mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>D, 3, 6</small>	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>3, 6</small>	2 Spiegeleier auf Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat mit frischem Dill <small>B, D</small>	Frischer Salat mit Hähnchenstreifen <small>D</small>
Freitag 10.06.2022	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Reis <small>A, G</small>	Gegrillte Wiener Würstchen mit Stampfkartoffeln, Tomatensoße und buntem Salat <small>3, 6</small>	Kartoffelecken mit Kräuterquark <small>D</small>	Chana Masala mit Kichererbsen und Reis <small>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