

SPEISEPLAN 23. KW VOM 03.06.2024 BIS 07.06.2024



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 03.06.2024	Italienisches Parmesanschnitzel mit Spaghetti, Tomatensoße und frischem Basilikum A, B, D 6,50 €	Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln und Buttergemüse A, C, D 6,10 €	Milchreis mit Kirschen D 5,00 €	Tomaten-Feta-Salat mit Basilikumvinaigrette, dazu Ciabattabrot A, D, G 5,60 €
Dienstag 04.06.2024	Krustenbraten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A, G 6,10 €	Puten-Asiapfanne in Curryrahm, dazu Reis D 5,60 €	Vegetarisches Moussaka mit Knoblauch 5,30 €	Bohneneintopf mit Rauchfleisch 4 5,30 €
Mittwoch 05.06.2024	Geschnetztes „Zürcher Art“ auf Reis A, G 5,80 €	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3, 6 5,60 €	2 Spiegeleier auf Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat mit frischem Dill B, D 5,30 €	Frischer Salat mit Hähnchenstreifen D 6,10 €
Donnerstag 06.06.2024	Kasslerpfanne mit Sauerkraut A, 3, 4, 6 6,10 €	Gegrillte Wiener Würstchen mit Stampfkartoffeln, Tomatensoße und buntem Salat D, 3, 6 5,80 €	Kartoffelecken mit Kräuterquark D 5,00 €	Chana Masala mit Kichererbsen und Reis 6,10 €
Freitag 07.06.2024	Chicken Tandori an buntem Salat, dazu Naan A, G 6,50 €	Pfefferhacksteak mit Pfannengemüse, dazu Salzkartoffeln A, B, G 6,10 €	Bunter Nudel-Gemüseauflauf A, D 5,30 €	Frischer Salat mit Antipasti und Feta A, G 6,50 €

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