

SPEISEPLAN 24. KW VOM 13.06.2022 BIS 17.06.2022



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 13.06.2022	Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelsalat D 5,50 €	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A, B, D, 2, 3, 6 5,00 €	Gnocchi aus dem Ofen in Paprika-Tomatensoße A, D 4,80 €	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3, 6, 10 4,80 €
Dienstag 14.06.2022	Schaschlikpfanne mit Pommes 5,20 €	Herzhafte Krautnudeln mit Salamiwürfel und Schmanddip A, D, 3, 6 5,00 €	Kartoffelgratin mit Gartengemüse und Feta D 4,80 €	Tomate-Mozzarella-Türmchen mit Basilikumvinaigrette und Ciabattabrot A, D 4,80 €
Mittwoch 15.06.2022	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln A 5,50 €	Schweineleber mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln A, D 5,00 €	Tortellini-Broccoli-Gratin A, D, 2 4,80 €	2 Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Staubzucker A, B, D 4,50 €
Donnerstag 16.06.2022	Cordon Bleu mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln A, B, D, 3, 6 5,80 €	Chili con Carne auf Reis A 5,00 €	Kartoffel-Spinatauflauf mit Gorgonzola A, D 4,80 €	Salat der Saison mit frischen Pfannenchampignons 5,00 €
Freitag 17.06.2022	Gyros mit Fladenbrot, dazu Krautsalat und Tzatziki A, D 5,50 €	Nudelaufbau mit Schinken und buntem Gemüse A, D, 2, 3, 6 5,00 €	Kartoffel-Gemüsepudding mit Kräuterquark, dazu Gurkensalat D 4,80 €	Mexikanischer Feuertopf, dazu 1 Brötchen A 5,00 €

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