

# SPEISEPLAN 24. KW VOM 10.06.2024 BIS 14.06.2024



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 10.06.2024	Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelsalat D 6,10 €	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A, B, D, 2, 3, 6 5,60 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A, B, D, 2 5,30 €	Farfalle-Thunfischsalat mit buntem Gemüse A, C 5,60 €
Dienstag 11.06.2024	Seelachsfilet „natur“ mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Möhrensalat A, C, G 6,10 €	Herzhafte Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Schmanddip A, D, 3, 6 5,80 €	Kartoffelgratin mit Gartengemüse und Feta D 5,30 €	Tomate-Mozzarella-Türmchen mit Basilikumvinaigrette und Ciabattabrot A, D, G 5,30 €
Mittwoch 12.06.2024	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln A 6,10 €	Schweineleber mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln A, D 5,60 €	Tortelloni-Broccoli-Gratin A, D, 2 5,30 €	3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zucker A, B, D 5,00 €
Donnerstag 13.06.2024	Cordon Bleu mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln A, B, D, 3, 6 6,50 €	Chili con Carne auf Reis A 5,80 €	Spaghetti mit Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse A, D, 2 5,30 €	Salat der Saison mit frischen Pfannenchampignons 5,60 €
Freitag 14.06.2024	Gyros mit Fladenbrot, dazu Krautsalat und Tzatziki A, D 6,10 €	Nudelauflauf mit Schinken und buntem Gemüse A, D, 2, 3, 6 5,60 €	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Kräuterquark, dazu Gurkensalat B, D 5,30 €	Mexikanischer Feuertopf, dazu 1 Brötchen A 5,60 €

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