

SPEISEPLAN 25. KW VOM 20.06.2022 BIS 24.06.2022



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 20.06.2022	Makkaroni mit Hähnchengulasch und Reibekäse A, D, 2 5,20 €	Bauernfrühstück, dazu 1 Gewürzgurke B, D, G, 3, 6 5,00 €	Geschmortes Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Feta D 4,80 €	Tomatensuppe mit Reis 4,50 €
Dienstag 21.06.2022	Schnitzel mit Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat A, B, G 5,00 €	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,00 €	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu Apfelmus und Staubzucker A, B, D, 6 4,50 €	Frischer Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen 4,50 €
Mittwoch 22.06.2022	Bautzner Senfbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln G 5,50 €	Hühnerfrikassee auf Reis D 4,80 €	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Mozzarella gratiniert D 4,80 €	Borschtsch, dazu 1 Brötchen A 5,00 €
Donnerstag 23.06.2022	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rotkraut und Klößen 5,00 €	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln D, 3, 6 4,80 €	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln A, B 4,50 €	Frischer Salat mit gebratenem Lachs (warm), dazu Meerrettichdressing A, C, D 5,50 €
Freitag 24.06.2022	Matjesfilet in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost C, D 5,80 €	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Leberwurst und Butter 5,00 €	Ratatouille auf Reis 4,80 €	Soljanka, dazu 1 Brötchen A, 3, 6, 10 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