

SPEISEPLAN 27. KW VOM 05.07.2021 BIS 09.07.2021



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



Frühstück nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

Mittagsangebot von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Kaffeeangebot von 14.00 Uhr bis 16:00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
Montag 05.07.2021	Schaschlikpfanne mit Pommes 5,00 €	Steak mit braunen Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln 4,80 € D	3 Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und buntem Salat 4,50 € A, B, D, G	Salat mit Hähnchen, dazu Brötchen 4,80 € A
Dienstag 06.07.2021	Rotbarschfilet „paniert“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat 5,80 € A	Nudelauflauf mit Hähnchen und buntem Gemüse 4,80 € A, D	Buntes Ofengemüse auf Pasta mit Feta 4,50 € A	Gulaschsuppe mit Brötchen 4,50 € A
Mittwoch 07.07.2021	Gratiniertes Paprika-Sahne-Hähnchen mit Spinatnudeln 5,00 € D	Cordon Bleu mit Stampfkartoffeln und Buttererbsen 5,00 € A, B, D, 3, 6	Mediterraner Nudelsalat 3,80 € A, G, 8, 11	Salat Anti-Pasti mit Feta, Oliven und Peperoni, dazu Ciabatta 5,00 € A, 8, 11
Donnerstag 08.07.2021	Krautroulade mit Petersilienkartoffeln 4,80 € A, B	Currywurst mit Pommes, dazu Salat 5,00 € G, 3, 6, 10	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu Apfelmus und Zucker 4,00 € A, B, D	Gebratener Puten-Champignonspieß mit buntem Salat, dazu Ciabatta 4,80 € A
Freitag 09.07.2021	Steak „au four“ mit Kartoffelecken und Buttererbsen 5,50 € A, D, 2	Pizza Salami 4,50 € A, D	Tomatenrührei mit frischem Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln 4,00 € B, D	Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikumvinaigrette, dazu Ciabatta 4,80 € A, D, G

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