

SPEISEPLAN 28. KW VOM 11.07.2022 BIS 15.07.2022



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 11.07.2022	Butterchicken mit Basmatireis 5,80 €	Currywurst mit Pommes 3, 6, 10 5,00 €	Vegetarisches Moussaka mit Knoblauch D 4,80 €	Schweizer Wurstsalat, dazu 1 Laugenbrezel A, D, 2, 3, 6 5,00 €
Dienstag 12.07.2022	Paprikagulasch auf Spätzle A, B, D 5,50 €	Schweineleber mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln A, D 5,00 €	2 Spiegeleier auf Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat mit frischem Dill B, D 4,80 €	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 3, 6 4,80 €
Mittwoch 13.07.2022	Schnitzel mit Letscho und Petersilienkartoffeln A, B 5,50 €	Chicken Wings mit Kartoffelecken, Dip und buntem Salat A 5,00 €	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, dazu bunter Salat B, D, 2 4,80 €	Schichtsalat a la Fresh dachs, dazu gebratener Lachs C, D, 2, 3, 6 5,50 €
Donnerstag 14.07.2022	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Reis A, G 5,20 €	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3, 6 5,00 €	Grießbrei mit Zucker, Zimt und Kirschen A, D 4,50 €	Frischer Salat mit Avocado und Käsewürfeln, dazu Honig-Senf dressing D, G, 2 5,20 €
Freitag 15.07.2022	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke, dazu Stampfkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat A, B, C 5,50 €	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,20 €	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse A, D, 2 5,00 €	Tomatensuppe mit Reis 4,50 €

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