

SPEISEPLAN 29. KW VOM 18.07.2022 BIS 22.07.2022



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 18.07.2022	Sülze mit roten Zwiebeln, dazu Kartoffelecken, Remoulade und Rohkostsalat D, 3, 6 5,20 €	Chili con Carne auf Reis A 5,00 €	Tagesangebot	Frischer Salat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen D, E 5,50 €
Dienstag 19.07.2022	Putensteak mit Zwiebel-Käsekruste, dazu Stampfkartoffeln und Tomatensalat D, 2 5,50 €	Nudelauflauf mit 3erlei Pilzen A, B, D, 2 5,00 €	Tagesangebot	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip, dazu bunter Salat A 5,00 €
Mittwoch 20.07.2022	Hackfleischpfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu Salzkartoffeln D 5,20 €	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat A, B, G 4,80 €	Tagesangebot	Pikante Thai-suppe mit Hühnchen, rotem Curry, Kokosmilch und Glasnudeln A 5,80 €
Donnerstag 21.07.2022	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln 5,50 €	Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebenen Mozzarella A, D, 2 4,80 €	Tagesangebot	Frischer Salat mit Melonenbällchen und Schinken A, 3, 6 4,80 €
Freitag 22.07.2022	Rotbarschfilet „paniert“ mit Pfannengemüse und Stampfkartoffeln A, B, C, D 5,80 €	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2 4,50 €	Tagesangebot	Brühereis mit Hühnchen und Gemüse, dazu 1 Brötchen A 4,80 €

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