

SPEISEPLAN 30. KW VOM 26.07.2021 BIS 30.07.2021



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 26.07.2021	Senfkrustenbraten mit Prinzessbohnen und Stampfkartoffeln D, G 5,00 €	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 4,50 €	Tagesangebot	Salat mit Ei und Schinkenstreifen, dazu Baguette A 4,50 €
Dienstag 27.07.2021	Bratnudeln mit Hähnchen und WOK-Gemüse A 5,00 €	Bratwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln D, 3, 6 4,50 €	Tagesangebot	Kalte Gurken-dillsuppe mit Brötchen A, D 4,00 €
Mittwoch 28.07.2021	„Yellow Thai Chicken“ mit gelbem Curry, Kokosmilch und WOK-Gemüse, dazu Reis 5,50 €	Hackbraten mit Butter-möhrrchen und Stampfkartoffel A, B, D 4,90 €	Tagesangebot	Salat Anti-Pasti mit gegrilltem Gemüse, Feta und Oliven, dazu Ciabatta A, 8 5,30 €
Donnerstag 29.07.2021	Rinderzunge mit Rotweinsöße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln A 5,50 €	Buntes Pfannengemüse mit Spirelli und Feta A 4,50 €	Tagesangebot	Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikumvinaigrette, dazu Baguette A, D, G 4,80 €
Freitag 30.07.2021	Feuerfleisch auf Butterspätzle A, D 5,00 €	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln B, D 4,30 €	Tagesangebot	Pikante Hähnchensuppe mit buntem Gemüse, dazu 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