

# SPEISEPLAN 30. KW VOM 25.07.2022 BIS 29.07.2022



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 25.07.2022	Schnitzel mit Blumenkohl in Rahmsoße, dazu Stampfkartoffeln A, B, D 5,50 €	Cannelloni in Tomaten-Paprikasoße A, D, 2 4,80 €	Tagesangebot	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3, 6, 10 4,80 €
Dienstag 26.07.2022	Krustenbraten mit Prinzessbohnen und Klößen A, G 5,50 €	Griechisches Moussaka mit Knoblauch D 4,80 €	Tagesangebot	Frischer Salat mit gegrillter Zucchini (warm), dazu Basilikumvinaigrette 5,00 €
Mittwoch 27.07.2022	Pfannengyros mit Tzatziki, dazu Reis und Krautsalat D 5,50 €	Bruschetta-Kartoffeln, dazu marinierter Blattsalat D, 2 4,80 €	Tagesangebot	Pfeffer-Gulasch-Suppe mit Spätzle A 5,00 €
Donnerstag 28.07.2022	Matjesfilet in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C, D 5,80 €	Gnocchi aus dem Ofen in Paprika-Tomatensoße A, D, 2 4,80 €	Tagesangebot	Feuriger Tomatensalat mit marinierter Pute, dazu 1 Laugenbrezel A 5,20 €
Freitag 29.07.2022	Senfrahmgeschnetzeltes auf Reis A, G 5,20 €	Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig A, D 5,20 €	Tagesangebot	Würzige Käsesuppe mit Knuspercroutons und frischer Petersilie A, D, 2 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