

SPEISEPLAN 31. KW VOM 01.08.2022 BIS 05.08.2022



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 01.08.2022	Wiegebraten mit Prinzessbohnen und Stampfkartoffeln <small>B, D</small>	Französische Gemüse- pfanne mit Spiegelei <small>B, D, 2</small>	Tagesangebot	Ungarischer Kesselgulasch, dazu 1 Brötchen <small>A</small>
Dienstag 02.08.2022	Gebackenes Paprika- Sahne-Hähnchen mit Stampfkartoffeln <small>D, 2</small>	Käsemakkaroni mit frischem Gemüse und Rucola <small>A, D, 2</small>	Tagesangebot	Frischer Salat mit gebratenem Lachs (warm), dazu Meerrettichdressing <small>A, C, D</small>
Mittwoch 03.08.2022	Bratwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>D, 3, 6</small>	2 Spiegeleier mit Kartoffelsalat <small>B</small>	Tagesangebot	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker <small>A, B, 6</small>
Donnerstag 04.08.2022	Hähnchenbrust „natur“ mit Pfannengemüse und Stampfkartoffeln <small>D</small>	Herzhafte Krautnudeln mit Salamiwürfeln, dazu Schmanddip <small>A, D, 3, 6</small>	Tagesangebot	Soljanka mit Brötchen <small>A, 3, 6, 10</small>
Freitag 05.08.2022	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln	Exotisches Gemüsecurry auf Reis	Tagesangebot	Frischer Salat mit Hähnchenbrust- streifen, dazu Orangen- Senf-Dressing <small>D, G</small>

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