

# SPEISEPLAN 32. KW VOM 08.08.2022 BIS 12.08.2022



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 08.08.2022	Schnitzel mit Pommes und Buttererbsen A, B, D 5,50 €	Nudelauflauf „Italia“ mit frischem Basilikum A, D, 2 4,80 €	Tagesangebot	Kalte Gurken-Dillsuppe mit Brötchen A, D 4,80 €
Dienstag 09.08.2022	Seelachsfilet „natur“ mit Spinat auf Bandnudeln A, B, C, D 5,50 €	Kartoffelrösti mit Ofengemüse und Feta B, D, 2 4,80 €	Tagesangebot	Panierter Ziegenkäse auf buntem Salat, dazu Honig-Feigendressing und Ciabattabrot A, B, D, 2 5,50 €
Mittwoch 10.08.2022	Hähnchenbrust „Hawaii“ mit fruchtiger Currysoße, dazu Stampfkartoffeln D, 2 5,80 €	Chana Masala mit Kichererbsen und Reis 5,50 €	Tagesangebot	Russischer Borschtsch, dazu 1 Brötchen A 5,00 €
Donnerstag 11.08.2022	Schweinebraten mit Sauerkraut und Klößen A 5,50 €	Gebackene Aubergine mit Feta und Oliven, dazu Reis und Tomatensalat D, 8 5,00 €	Tagesangebot	Frischer Salat mit Käsestiften, dazu Mango-Currydressing D, G, 2 4,80 €
Freitag 12.08.2022	Zwei-Käse-Kartoffelgratin mit einem gegrillten Putensteak D, 2 5,20 €	Chicken Nuggets mit Pommes, Dip und buntem Salat A, B 5,00 €	Tagesangebot	Erbseintopf mit Wiener Würstchen 3, 6 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