

SPEISEPLAN 33. KW VOM 15.08.2022 BIS 19.08.2022



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 15.08.2022	„Red Thai Chicken“ mit rotem Curry, Kokosmilch und WOK-Gemüse, dazu Reis 5,80 €	Bunter Spätzle-Gemüseauflauf A, D 4,80 €	Tagesangebot	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu Räucherlachs und bunter Salat C, D 5,00 €
Dienstag 16.08.2022	Cordon Bleu mit Stampfkartoffeln und Broccolirahm A, B, D, 2, 3, 6 5,80 €	Ratatouille auf Reis 4,80 €	Tagesangebot	Hähnchen-Currysuppe mit Kokosmilch, dazu 1 Brötchen A 5,00 €
Mittwoch 17.08.2022	Makkaroni mit Gulasch und Reibekäse A, D, 2 5,20 €	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2 4,50 €	Tagesangebot	Griechischer Bauernsalat mit Feta, dazu Tzatziki und Ciabattabrot A, D, 8 5,50 €
Donnerstag 18.08.2022	2 Klopse in Tomatensoße, dazu Reis B 5,50 €	Eierfrikassee mit Petersilienkartoffeln und Möhrenrohkost B 5,00 €	Tagesangebot	3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker, Zimt und Apfelmus A, B, D 4,80 €
Freitag 19.08.2022	Steak mit Waldpilzen, dazu Salzkartoffeln 5,50 €	Italienisches Tomaten-Zucchini-ragout auf Bandnudeln A, B 4,80 €	Tagesangebot	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 3, 6 5,00 €

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