

SPEISEPLAN 38. KW VOM 19.09.2022 BIS 23.09.2022



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
19.09.2022	Hähnchenbrust „Hawaii“ mit fruchtiger Currysoße, dazu Stampfkartoffeln D, 2	Nudeln mit Spinat-Lachs-Soße, dazu Reibekäse A, C, D	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu Apfelmus und Staubzucker A, B, D, 6	Salat der Saison mit frischen Pfannenchampignons 5,00 €
Dienstag 20.09.2022	Schaschlikpfanne mit Pommes 5,50 €	Kartoffelgratin mit Bacon D, 2, 3, 6	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Kroketten und bunter Salat A, B, D, 2	Pilzsuppe, dazu 1 Brötchen 4,80 €
Mittwoch 21.09.2022	Bautzner Senfbraten mit Sauerkraut und Knödeln A, G	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Leberwurst und Butter 5,00 €	Tortelloni-Broccoli-Gratin A, D, 2	Frischer Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen 4,50 €
Donnerstag 22.09.2022	Brathering mit Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat A, C, F, G, 3	Gegrillte Wiener Würstchen mit Stampfkartoffeln, Tomatensoße und buntem Salat 3, 6	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei B, D, 2	Weißkraut-eintopf mit Möhren und Kartoffeln 4,50 €
Freitag 23.09.2022	Sahnehähnchen mit Salzkartoffeln und Buttergemüse A, D	Hackfleischpfanne mit Gemüse auf Reis A	Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, dazu Stampfkartoffeln A, D	Frischer Salat mit gegrillter Zucchini, dazu Basilikum-vinaigrette 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