

SPEISEPLAN 39. KW VOM 21.09.2020 BIS 25.09.2020



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



Frühstück nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

Mittagsangebot von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Kaffeeangebot von 14.00 Uhr bis 16:00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
Montag 21.09.2020	Hähnchenbrust „natur“ mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln 5,00 €	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse A, D, 2 4,50 €	2 Spiegeleier mit Stampfkartoffeln und Pfannengemüse B, D 4,50 €	Frischer Salat mit Räucherlachs, dazu Honig-Senf-dressing C, G 5,00 €
Dienstag 22.09.2020	Kraut-Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln 4,90 €	Hausgemachte Pizza mit Schinken, Paprika und Gouda A, D, 2, 3, 6 3,80 €	Italienisches Tomaten-Zucchini-ragout auf Bandnudeln A, B 4,00 €	Kartoffel-Curry-suppe mit Garnelen C 5,00 €
Mittwoch 23.09.2020	Steak „au four“ mit Kartoffelecken und Buttererbsen D, 2 5,50 €	Vegetarisches Gemüse-curry auf Reis 4,20 €	3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker A, B, D 4,00 €	Soljanka mit Brötchen A, 3, 6 4,50 €
Donnerstag 24.09.2020	Sauerbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln 4 5,80 €	Hähnchengeschnetzeltes auf Reis 4,80 €	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2 4,00 €	Frischer Salat mit gebratenen Champignons (warm) 4,50 €
Freitag 25.09.2020	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke, Stampfkartoffeln und Gurkensalat A, B, C, D 5,50 €	Sülze mit roten Zwiebeln, dazu Kartoffelecken, Remoulade und Rohkostsalat D, 3, 6 4,50 €	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln B 4,00 €	Kokos-Hähnchensuppe mit Ajvar, dazu 1 Brötchen A 4,50 €

1 mit Geschmacksverstärker 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Nitripökelsalz 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