

SPEISEPLAN 40. KW VOM 04.10.2021 BIS 08.10.2021



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 04.10.2021	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit Stampfkartoffeln, dazu Remoulade und Zitrone 5,50 €	Senfrahmgeschnetztes auf Reis A, G 5,00 €	Pasta „Pesto Rosso“ A, D 4,80 €	Frischer Salat mit Käsestiften, dazu ½ Brötchen 4,80 €
Dienstag 05.10.2021	Bautzner Senfbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A, G 5,50 €	Spirelli mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D 5,00 €	Gnocchi in pikanter Tomatensoße gratiniert A, D 4,80 €	Käse-Lauch- suppe mit Brötchen A, D, G 4,80 €
Mittwoch 06.10.2021	Rostbrätl mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln A, D 5,00 €	Feuerfleisch auf Pasta A 5,20 €	Grießbrei mit Kirschen, Zucker und Zimt A, D 4,20 €	Glasnudelsalat mit Hühnchen 5,00 €
Donnerstag 07.10.2021	Hähnchen-Ananas-Curry auf Reis A, G 5,00 €	2 Königsberger Klopse mit Reis oder Kartoffeln A, G 5,00 €	Krautnudeln mit Schmand-Dip A, D 4,80 €	Schweizer Wurstsalat, dazu 1 Brezel A, D, G 4,80 €
Freitag 08.10.2021	Krautroulade mit Petersilienkartoffeln A, G 5,00 €	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse A, D 5,20 €	Gebackener Feta mit Zwiebeln und Tomaten, dazu bunter Salat und Ciabatta A 5,20 €	Frischer Salat mit gebackenen Käsecken, dazu ½ Brötchen A, B, D, G 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