

# SPEISEPLAN 40. KW VOM 03.10.2022 BIS 07.10.2022



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
03.10.2022	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Dienstag 04.10.2022	Sülze mit roten Zwiebeln, dazu Kartoffelecken, Remoulade und Rohkostsalat D, 3, 6 5,20 €	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,20 €	Kartoffelrösti mit Ofengemüse und Feta B, D, 2 4,80 €	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen A, D 4,80 €
Mittwoch 05.10.2022	Hähnchenbrust „natur“ mit Pilzrahmnudeln und Reibekäse A, D, 2 5,50 €	Gebackener Leberkäse, dazu süßer Senf, Stampfkartoffeln und Gemüse A, G, 3, 6 5,20 €	Mediterraner Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella D 4,80 €	Kartoffel-Currysuppe mit Frühlingszwiebeln 4,50 €
Donnerstag 06.10.2022	Fruchtiges Fischcurry mit Kokosmilch, dazu Reis C 5,50 €	Kraut-Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln 5,20 €	Milchreis mit Kirschen D 4,50 €	Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikumvinaigrette und Ciabattabrot A, D 4,80 €
Freitag 07.10.2022	Hackbraten mit Stampfkartoffeln und Buttererbsen B, D 5,50 €	Hähnchengeschnetzeltes auf Reis A 5,20 €	2 Spiegeleier auf Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat B, D 4,80 €	Salat mit gebratenen Putenstreifen (warm) und Knuspercroutons A 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