

SPEISEPLAN 41. KW VOM 05.10.2020 BIS 09.10.2020



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 05.10.2020	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln A	Fischstäbchen mit Zitronenecke, dazu Stampfkartoffeln und Gurkensalat A, B, C, D	Spaghetti mit Grillgemüse und Parmesan A, D, 2	Gebackener Leberkäse mit Senf, dazu Krautsalat und 1 Laugenbrezel A, G, 3, 6
Dienstag 06.10.2020	Hähnchenschnitzel mit Buttererbsen und Stampfkartoffeln A, B, D	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3, 6	Vegetarisches Gemüsecurry auf Reis	Kürbis-Kartoffel-cremesuppe mit Ingwer, dazu 1 Brötchen A, D
Mittwoch 07.10.2020	Matjesfilets in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C, D	Pikantes Senfrahm-geschnetzeltes auf Butterspätzle A, B, D, G	Blumenkohl und Broccoli in Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln D	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3, 6, 10
Donnerstag 08.10.2020	Steak mit mexikanischer Salsa, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Nudelauflauf mit Hackfleisch und Feta gratiniert A, D	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A, B, D, 2	Mediterraner Paprikasalat mit Feta, dazu gegrilltes Fladenbrot A, D, 8
Freitag 09.10.2020	Gyros-Kartoffel mit Tzatzikiquark, dazu bunter Salat D, 2	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln D, 3, 6	Spiirelli mit Tomaten-Fetasoße und frischem Rucola A, D	Emmentaler Kartoffelsuppe mit Knuspercroutons A, D, 2

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