

SPEISEPLAN 41. KW VOM 11.10.2021 BIS 15.10.2021



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 11.10.2021	Cordon Bleu mit Buttererbsen und Stampfkartoffeln A, B, D 5,80 €	Hähnchengeschnetzeltes auf Reis A 5,00 €	Tortellini mit Brokkoli, kross überbacken A, D 4,50 €	Afrikanischer Linseneintopf mit Mango und Tomaten 4,50 €
Dienstag 12.10.2021	Schnitzel mit Letscho und Petersilienkartoffeln A, B 5,50 €	Spaghetti „Carbonara“ mit Parmesan A, B, D 4,80 €	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu bunter Salat D, G 4,80 €	Panierte Ziegenkäseecken auf buntem Salat mit Honig-Feigen-Dressing und Ciabatta A, D, G 5,50 €
Mittwoch 13.10.2021	Schaschlikpfanne mit Pommes 5,50 €	Beefsteak mit Erbsen-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln A, B, D 5,20 €	Waldpilzpfanne mit böhmischen Knödeln A 4,80 €	Süßkartoffelcremesuppe mit Croutons A, D 4,50 €
Donnerstag 14.10.2021	Steak „au four“ mit buntem Salat und Kartoffelecken A, D, G 5,80 €	Senfrahmgeschnetzeltes auf Butterspätzle A, B, D, G 5,00 €	Bunter Nudel-Gemüse-Auflauf A, D 4,50 €	Frischer Salat mit gebratenem Lachs, dazu Meerrettichdressing A, C, D 5,50 €
Freitag 15.10.2021	Gebackenes Rotbarschfilet mit Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat A, D 5,80 €	Bunter Nudel-Hühnchen Auflauf A, D 4,80 €	Milchreis mit Kirschen, dazu Zimt und Zucker D 4,50 €	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Currynote und Schmand-Dip 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