

SPEISEPLAN 43. KW VOM 19.10.2020 BIS 23.10.2020



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 19.10.2020	Zwei-Käse-Kartoffelgratin mit einem gegrillten Putensteak D, 2 5,50 €	Süßkartoffel-Feta-Frikadelle mit Pfannengemüse A, B, D 4,50 €	Tagesessen	Pikante Thai-suppe mit Hähnchen, rotem Curry, Kokosmilch und Mienudeln A 5,00 €
Dienstag 20.10.2020	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 4,50 €	Herbstliche Waldpilzpfanne mit böhmischen Knödeln A 4,30 €	Tagesessen	Feuriger Tomatensalat mit marinierter Pute, dazu 1 Laugenbrezel A 4,80 €
Mittwoch 21.10.2020	Griechisches Gratin mit Gyros und Tzatziki A, D, 2 4,90 €	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrenrohkost A, B, G 4,00 €	Tagesessen	Hühnernudelsuppe mit Brötchen A 4,30 €
Donnerstag 22.10.2020	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A, B, C 5,50 €	Pfannengemüse auf Spaghetti, dazu geriebener Mozzarella A, D, 2 4,30 €	Tagesessen	Soljanka mit Brötchen A, 3, 6, 10 4,50 €
Freitag 23.10.2020	Kassler mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3, 6 4,90 €	Nudelauflauf „Italia“ mit Mozzarella und Basilikum A, D, 2 4,50 €	Tagesessen	Pfeffer-Gulaschsuppe mit Spätzle A 4,50 €

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