

SPEISEPLAN 44. KW VOM 26.10.2020 BIS 30.10.2020



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 26.10.2020	Gulasch mit Klößen A	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2	Tagesessen	Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch und Chili D
Dienstag 27.10.2020	Cordon Bleu mit Stampfkartoffeln und Buttererbsen A, B, D, 3, 6	Exotische Reispfanne mit Wokgemüse und Ananas	Tagesessen	Salat mit gebratenen Putenstreifen (warm) und Knuspercroutons A
Mittwoch 28.10.2020	Hackbraten mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln B	Gebackene Gnocchi mit Pfannengemüse und Käsesoße D	Tagesessen	Brühereis mit Hühnchen und Gemüse, dazu 1 Brötchen A
Donnerstag 29.10.2020	Seelachsfilet „natur“ auf Pfannengemüse, dazu Reis A, C	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelecken und bunter Salat A, B, D, 2	Tagesessen	Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen A, D
Freitag 30.10.2020	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleisch, dazu Petersilienkartoffeln oder Reis	Spinat-Lasagne A, D, 2	Tagesessen	Gebratener Putenchampignonspieß mit buntem Salat und Ciabattabrot A

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