

SPEISEPLAN 45. KW VOM 04.11.2019 BIS 08.11.2019



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 04.11.2019	Rigatoni al Forno (gebackene Nudeln mit Hackfleischsoße) mit knuspriger Käsekruste A,D,2	Hühnerfrikassee auf Reis D	2 Spiegeleier auf Stampf-Kartoffeln, dazu Tomaten-Gurkensalat B,D	Pikante Thai-suppe mit Hähnchen, rotem Curry und Kokosmilch
Dienstag 05.11.2019	Schnitzel mit Blumenkohl in Rahmsoße, dazu Stampfkartoffeln A,B,D	Senfrahmgeschnetzeltes auf Reis	Bruschetta Kartoffeln, dazu mariniertes Winterblatt Salat	Frischer Salat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen D,E
Mittwoch 06.11.2019	Schollenfilet „paniert“ auf Pfannengemüse, dazu Reis A,B,C	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A,D,3,6,10	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D,2	Hühnernudel-Suppe mit Brötchen A
Donnerstag 07.11.2019	Krustenbraten mit Prinzessbohnen und Klößen A,G	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelecken und bunter Salat A,B,D,2	Grießbrei mit Zucker, Zimt und Kirschen A,D	Kokos-Hähnchensuppe mit Ajvar, dazu 1 Brötchen A
Freitag 08.11.2019	Pfannengyros mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat D	Griechisches Moussaka mit Hackfleisch D,2	Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebener Mozzarella A,D,2	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3,6,10

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