

SPEISEPLAN 46. KW VOM 11.11.2019 BIS 15.11.2019



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 11.11.2019	Käsemakkaroni mit Hähnchen und Rucola A,D,2 5,00 €	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln A,B,C,D 4,20 €	Gnocchi aus dem Ofen in Paprika-Tomatensauce A,D,2 4,00 €	Rote Linsen-Kokos-Suppe 4,50 €
Dienstag 12.11.2019	Bautzner Senfbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat G 4,50 €	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Reis A 4,00 €	Spaghetti mit Grillgemüse und Parmesan A,D,2 4,50 €	Frischer Salat mit marinierten Putenstreifen (warm) dazu Joghurt-Kräuter dressing D 4,80 €
Mittwoch 13.11.2019	Beefsteak, dazu 1 Spiegelei, Gartengemüse und Stampfkartoffeln B,D 5,00 €	Nudelauflauf mit Broccoli 4,00 €	Vanillesauce mit frischen Buchteln A,D 3,50 €	Pfeffer-Gulasch-Suppe mit Spätzle A 4,50 €
Donnerstag 14.11.2019	Hähnchenschnitzel mit Pommes, Dip und Buttererbsen A,B,D 5,00 €	Matjesfilets in Dill-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C,D 4,50 €	Spinat-Lasagne A,B,D,2 4,30 €	Kartoffel-Curry-Suppe mit Garnelen C 5,00 €
Freitag 15.11.2019	Steak mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln 4,90 €	Gabelspaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce und Reibekäse A,D,2 4,00 €	Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig A,D 4,50 €	Frischer Salat mit gegrillter Zucchini (warm), dazu Basilikumvinaigrette 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