

SPEISEPLAN 46. KW VOM 09.11.2020 BIS 13.11.2020



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 09.11.2020	Rigatoni al forno mit Knuspriger Käsekruste A, D, 2	Bratwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln D, 3, 6	Exotische Gemüse-Reispfanne	Kartoffel-Möhrensuppe mit Ingwer und Creme fraiche, dazu 1 Brötchen A, D
Dienstag 10.11.2020	Putenbraten mit Prinzessbohnen und Klößen A	Krautnudeln mit Hackfleisch und Schmanddip A, D	Pfannengemüse mit Salzkartoffeln	Gebackener Leberkäse mit Senf, dazu Krautsalat und 1 Laugenbrezel A, G, 3, 6
Mittwoch 11.11.2020	Beefsteak mit Pilzrahmsoße, dazu Buttermöhrrchen und Stampfkartoffeln B, D	Hühnerfrikassee auf Reis D	Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Feta D	Frischer Salat mit Honigchampignons (warm), dazu Basilikumvinaigrette A, C, D
Donnerstag 12.11.2020	Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki D	2-Käse-Kartoffelgratin mit Lauchzwiebeln D, 2	3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker, Zimt und Apfelmus A, B, D	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Wiener Würstchen 3, 6, 10
Freitag 13.11.2020	Steak mit mexikanischer Sala, dazu hausgemachter Nudelsalat A	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Reis A	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2	Puten-Gulaschsuppe mit Brötchen 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