

SPEISEPLAN 46. KW VOM 15.11.2021 BIS 19.11.2021



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 15.11.2021	Gebackenes Paprika-Sahne-Hähnchen auf grünen Bandnudeln <small>A, B, D, 2</small>	Fruchtiges Fischcurry mit Kokosmilch, dazu Reis <small>c</small>	Mediterraner Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella <small>D</small>	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Currynote und Schmand-Dip
Dienstag 16.11.2021	Hähnchenschnitzel mit Buttermöhrrchen und Stampfkartoffeln <small>A, B, D</small>	Chili con Carne auf Reis	Milchreis mit Kirschen, dazu Zimt und Zucker <small>D</small>	Glasnudelsalat mit Hühnchen
Mittwoch 17.11.2021	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Donnerstag 18.11.2021	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>3, 6</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelrösti <small>B</small>	Spaghetti mit Pfannengemüse und geriebenen Mozzarella <small>A, D, 2</small>	Panierter Ziegenkäse auf buntem Salat, dazu Honig-Feigendressing und Baguette <small>A, B, D, 2</small>
Freitag 19.11.2021	Sülze mit Kartoffelecken, Remoulade und Zwiebeln <small>A, 4</small>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rosenkohl und Stampfkartoffeln <small>D</small>	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei <small>B, D, 2</small>	Exotische Thaisuppe mit rotem Curry, Kokosmilch und Mie-Nudeln

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