

# SPEISEPLAN 47. KW VOM 16.11.2020 BIS 20.11.2020



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 16.11.2020	Gebackenes Paprika-Sahne- Hähnchen auf grünen Bandnudeln A, B, D, 2 5,00 €	Seelachsfilet „paniert“ mit Zitronenecke und hausgemachtem Kartoffelsalat A, B, C, G 5,50 €	Mediterraner Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella D 4,30 €	Tomatencreme- suppe mit Knuspercroutons A, D 4,00 €
Dienstag 17.11.2020	Hähnchenschnitzel mit Buttermöhrrchen und Stampfkartoffeln A, B, D 5,00 €	Chili con Carne auf Reis 4,50 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A, B, D, 2 4,20 €	Soljanka mit Brötchen 4,50 €
Mittwoch 18.11.2020	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Donnerstag 19.11.2020	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3, 6 5,00 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelrösti B 4,80 €	Spaghetti mit Pfannengemüse und geriebenen Mozzarella A, D, 2 4,30 €	Panierter Ziegen- käse auf buntem Salat, dazu Honig-Feigen- dressing und Baguette A, B, D, 2 5,00 €
Freitag 20.11.2020	Krautroulade mit Petersilienkartoffeln A, B 4,80 €	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rosenkohl und Stampfkartoffeln D 4,90 €	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei B, D, 2 4,30 €	Exotische Thaisuppe mit rotem Curry, Kokosmilch und Mie-Nudeln 5,00 €

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