

SPEISEPLAN 47. KW VOM 22.11.2021 BIS 26.11.2021



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 22.11.2021	Schaschlikpfanne mit Pommes 5,20 €	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A, B, D, 2, 3, 6 5,00 €	Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Feta gratiniert D 4,80 €	Kartoffel-Möhrensuppe mit Creme fraiche und Knsupercroutons A, D 4,50 €
Dienstag 23.11.2021	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen auf Butterspätzle A, B, D 5,00 €	Griechisches Moussaka mit Hackfleisch D 5,00 €	Spaghetti mit Rucola-Pesto, Cocktailtomaten und Parmesan A, D 5,00 €	Frischer Salat mit gegrillter Zucchini (warm) und Ciabatta A 4,80 €
Mittwoch 24.11.2021	Rotbarschfilet „paniert“, dazu Blattspinat und Bandnudeln A, B, C 5,80 €	Cordon Bleu mit Buttererbsen und Stampfkartoffeln A, B, D, 3, 6 5,80 €	Kartoffelrösti mit Pfannengemüse und Feta D 4,50 €	Gebratener Puten-Champignonspieß mit Winterblattsalat und Ofenbaguette A 4,80 €
Donnerstag 25.11.2021	Bratwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln D, 3, 6 4,80 €	Nudelaufauf mit Hähnchen und Broccoli A, D, 2 4,80 €	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln A, B 4,80 €	Vanillesoße mit frischen Buchtel A, D 4,50 €
Freitag 26.11.2021	Chicken Manchurien mit bunten Wok-Gemüse und Reis 5,80 €	Steak mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln 5,00 €	Vegetarisches Gemüsecurry auf Reis 4,50 €	Gulaschsuppe mit Brötchen A 4,80 €

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