

# SPEISEPLAN 47. KW VOM 21.11.2022 BIS 25.11.2022



Bistro, Cafeteria, Catering, Konferenzräume



**Frühstück** nach Angebot von 08.00 Uhr bis 10:30 Uhr

**Mittagsangebot** von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Datum	Essen 1	Essen 2	Essen 3	Essen 4
Montag 21.11.2022	Hackbraten mit Stampfkartoffeln und Buttererbsen B, D 5,50 €	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,20 €	Exotische Gemüse-Reispfanne D 5,00 €	Kartoffel-Möhrensuppe mit Creme fraiche und Knsupercroutons A, D 4,80 €
Dienstag 22.11.2022	Nudel-Hackfleischauflauf A, B, D, 2 5,50 €	Hähnchengeschnetzeltes auf Reis A 5,20 €	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker A, B, 6 4,50 €	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu bunter Salat D 4,80 €
Mittwoch 23.11.2022	Butterchicken mit Basmatireis 5,80 €	Gebackener Leberkäse, dazu süßer Senf, Stampfkartoffeln und Gemüse A, G, 3, 6 5,20 €	Vegetarisches Moussaka aus dem Ofen D, 2 4,80 €	Frischer Salat mit Hähnchenbruststreifen, dazu Joghurt-Kräuterdressing D 5,20 €
Donnerstag 24.11.2022	Seelachsfilet „natur“ mit Pfannengemüse und Stampfkartoffeln A, C, D 5,50 €	Chili con Carne auf Reis A 5,00 €	Spaghetti Pesto Verde (hausgemacht) mit Parmesan und Rucola A, D, E 5,00 €	Frischer Salat mit gegrillter Zucchini (warm), dazu Basilikumvinaigrette A 5,00 €
Freitag 25.11.2022	Krustenbraten mit Senf, dazu hausgemachter Kartoffelsalat G 5,50 €	Jägerschnitzel mit gebackenem Blumenkohl und Stampfkartoffeln A, B, D, 3, 6 5,20 €	Mediterraner Nudel-Gemüseauflauf mit Mozzarella D 4,80 €	Pilzsuppe, dazu 1 Brötchen 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