

SPEISEPLAN 48. KW VOM 23.11.2020 BIS 27.11.2020



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 23.11.2020	Cordon Bleu mit Pommes, Dip und Buttererbsen A, B, D, 3, 6	Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A, D, 2, 3, 6	2 Eier in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrenrohkost A, B, G	2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip, dazu bunter Salat A
Dienstag 24.11.2020	Würzlachs mit Meerrettich-Kartoffelgratin A, C, D, 2	Beefsteak mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln B, D	Exotische Gemüse-Reispfanne mit Kokosmilch und Wokgemüse	3 Eierpfannkuchen mit heißen Zimt-Kirschen und Staubzucker A, B, D
Mittwoch 25.11.2020	Schweinebraten mit Sauerkraut und Klößen A	Bauernfrühstück, dazu 1 Gewürzgurke B, 3, 6	Nudelauflauf „Italia“ mit Mozzarella und frischem Basilikum A, D, 2	Rote-Linsen-Kokos-Suppe
Donnerstag 26.11.2020	Steak mit Waldpilzen und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis A	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelecken und Salat A, B, D, 2	Süßkartoffel-cremesuppe mit Creme fraiche und Knuspercroutons A, D
Freitag 27.11.2020	Schnitzel mit Zitronenecke, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A, B, G	Paniertes Seelachsfilet mit Stampfkartoffeln und Tomatensalat A, B, C, D	Spätzlepfanne mit Gemüse und 2erlei Käse A, B, D	Tomatensuppe mit Reis

1 mit Geschmacksverstärker 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Nitripökelsalz 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