

SPEISEPLAN 49. KW VOM 30.11.2020 BIS 04.12.2020



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 30.11.2020	Gebackenes Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Stampfkartoffeln D, 2 5,00 €	Jägerschnitzel mit Tomatennudeln und Reibekäse A, B, D, 2, 3, 6 4,50 €	Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Feta gratiniert D 4,30 €	Kartoffel-Möhrensuppe mit Creme fraiche und Knuspercroutons A, D 4,00 €
Dienstag 01.12.2020	Rahmengeschnetzeltes mit Pilzen auf Butterspätzle A, B, D 5,00 €	Griechisches Moussaka mit Hackfleisch D 4,80 €	Spaghetti mit Rucola-Pesto, Cocktailtomaten und Parmesan A, D 4,80 €	Frischer Salat mit gegrillter Zucchini (warm) und Ciabatta A 4,50 €
Mittwoch 02.12.2020	Rotbarschfilet „paniert“, dazu Blattspinat und Bandnudeln A, B, C 5,80 €	Cordon Bleu mit Stampfkartoffeln und Buttererbsen A, B, D, 3, 6 5,00 €	Kartoffelrösti mit Pfannengemüse und Feta D 4,50 €	Gebratener Puten-Champignonspieß mit Winterblattsalat und Ofenbaguette A 4,50 €
Donnerstag 03.12.2020	Bautzner Senfbraten mit Prinzessbohnen und Klößen G 5,00 €	Nudelaufauf mit Hähnchen und Broccoli A, D, 2 4,80 €	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln A, B 4,00 €	Milchreis mit Zimtpflaumen D 3,80 €
Freitag 04.12.2020	Käsemakkaroni mit Hähnchenstreifen und knuspriger Käsekruste A, D, 2 5,00 €	Steak mit braunen Zwiebeln und Stampfkartoffeln 4,50 €	Vegetarisches Gemüsecurry auf Reis 4,20 €	Gulaschsuppe mit Brötchen A 4,50 €

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