

# SPEISEPLAN 49. KW VOM 06.12.2021 BIS 10.12.2021



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 06.12.2021	Feuerfleisch auf Butterspätzle A, D 5,00 €	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3, 6 5,00 €	3-Käse-Nudelauf A, D, 2 4,50 €	Grießbrei mit Kirschen, Zimt und Zucker A, D 4,50 €
Dienstag 07.12.2021	Matjesfilets in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C, D 5,80 €	Hackbraten mit Prinzessbohnen und Stampfkartoffeln B, D 5,00 €	Gemüse-Lasagne A, B, D, 2 4,80 €	Lachcremesuppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen A, D 4,80 €
Mittwoch 08.12.2021	Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen 4 5,80 €	Nudelauf mit Hackfleisch und Feta gratiniert A, D 5,00 €	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2 4,80 €	Kürbiscremesuppe mit angebratenen Putenbruststreifen D 5,00 €
Donnerstag 09.12.2021	Schnitzel mit Zitronenecke und hausgemachtem Kartoffelsalat A, B, G 5,50 €	Thai Chicken mit rotem Curry, Kokosmilch und Wok-Gemüse, dazu Basmatireis 5,80 €	Pfannengemüse auf Reis 4,50 €	Germknödel mit Zimtpflaumen A, B 4,50 €
Freitag 10.12.2021	Kraut-Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln 5,00 €	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D, 2, 3, 6 5,00 €	Kartoffelrösti mit Kräuterquark, dazu mariniertes Winterblattsalat D 4,80 €	Frischer Salat mit gebratenem Lachs, dazu Meerrettichdressing A, C, D 5,50 €

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