

SPEISEPLAN 49. KW VOM 05.12.2022 BIS 09.12.2022



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 05.12.2022	Gebackenes Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Stampfkartoffeln <small>D, 2</small>	Gebratener Reis mit Gemüse und mariniertem Hähnchen <small>5,20 €</small>	Nudelauflauf „Italia“ mit frischem Basilikum <small>A, D, 2</small>	Süßkartoffel-Cremesuppe mit Creme fraiche und Knuspercroutons <small>4,80 €</small>
Dienstag 06.12.2022	Gyros-Kartoffel mit Tzatziquark, dazu bunter Salat <small>D, 2</small>	Nudel-Hackfleischauflauf <small>A, B, D, 2</small>	Broccolipuffer mit Stampfkartoffeln und Tomatensoße <small>A, B, D</small>	Frischer Salat mit Mango und Avocado, dazu Vinaigrette und Ofenbaguette <small>A</small>
Mittwoch 07.12.2022	Steak in würziger Marinade, dazu Pommes und bunter Salat <small>5,00 €</small>	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleisch, dazu Petersilienkartoffeln oder Reis <small>5,50 €</small>	3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Staubzucker <small>A, B, D</small>	Pikante Thaisuppe mit Hähnchen, rotem Curry, Kokosmilch und Glasnudeln <small>A</small>
Donnerstag 08.12.2022	Fruchtiges Fischcurry mit Kokosmilch, dazu Reis <small>c</small>	Schaschlikpfanne mit Pommes <small>5,50 €</small>	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Kroketten und buntem Salat <small>A, B, D, 2</small>	Chefsalat mit Schinken und Ei, dazu Joghurt-Kräuter dressing <small>B, D, 3, 6</small>
Freitag 09.12.2022	Schnitzel mit Waldpilzen, dazu Stampfkartoffeln <small>5,50 €</small>	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse <small>A, D, 2, 3, 6</small>	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, dazu bunter Salat <small>A, B, 2</small>	Würzige Käsesuppe mit frischem Lauch und Knuspercroutons <small>A, D, 2</small>

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