

# SPEISEPLAN 50. KW VOM 07.12.2020 BIS 11.12.2020



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 07.12.2020	Feuerfleisch auf Butterspätzle A, D 5,00 €	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 3, 6 4,50 €	3-Käse-Nudelauf A, D, 2 4,00 €	3 Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillesoße A, B, D 4,50 €
Dienstag 08.12.2020	Matjesfilet in Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat C, D 5,50 €	Hackbraten mit Prinzessbohnen und Stampfkartoffeln B, D 4,90 €	Gemüse-Lasagne A, B, D, 2 4,30 €	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen A, D 4,50 €
Mittwoch 09.12.2020	Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen 4 5,80 €	Nudelauf mit Hackfleisch und Feta gratiniert A, D 4,30 €	Überbackener Blumenkohl mit Stampfkartoffeln D, 2 4,00 €	Kürbiscremesuppe mit angebratenen Putenbruststreifen D 5,00 €
Donnerstag 10.12.2020	Schnitzel mit Zitronenecke und hausgemachtem Kartoffelsalat A, B, G 5,00 €	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleisch, dazu Petersilienkartoffeln 5,00 €	Pfannengemüse auf Reis 4,00 €	Germknödel mit Zimtpflaumen A, B 3,50 €
Freitag 11.12.2020	Kraut-Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln 4,90 €	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse A, D, 2, 3 6 4,50 €	Kartoffelrösti mit Kräuterquark, dazu mariniertes Winterblattsalat D 4,00 €	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 3, 6 4,50 €

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