

Speiseplan 15. Oktober bis 19. Oktober 2018

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1 (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 15.10.2018			Bayerischer Fleischkäse mit Spiegeleier und Kartoffelpüree G, C	Bio-Vollkorn-Nudeln mit Basilikumsoße A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 16.10.2018	Fruchtquark G		Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Erbsen & Wurzeln, Soße und Salzkartoffeln A, J, C, F, L	Nuß-Ecke mit Brokkoli, Schnittlauchsoße und Reis A, G, J, H	Essenszeiten: Fortbildung 11.50 – 12.30 Uhr Ausbildung 12.30 – 13.15 Uhr
Mittwoch 17.10.2018	ofenfrische Brezel A	Schweinefilet mit Brokkoli, Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln G, J, C, A	Currywurst mit Pommes frites rot/weiß A, C, J, K	Gefüllter Eierpfannkuchen mit Apfelkompott und Zucker & Zimt A, G, C	Externe 13.00 – 13.15 Uhr
Donnerstag 18.10.2018	frisches Obst	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Bohnen und Schnittlauchkartoffeln J, M, A, G	Filet vom Seelachs auf Kerbelsoße mit Karottengemüse und Butterkartoffeln D, A, C, G	Cheeseburger mit Knusperschnitzel und Pommes frites A, G, C, J, L	Legende: A – Gluten H - Schalenfrüchte B – Krebstiere I - Lupinen C – Ei J - Sellerie D – Fisch K - Senf E – Erdnüsse L - Sesam F – Soja M - Schwefel G - Milch, N - Weichtiere Laktose
Freitag 19.10.2018			Kasseler -kalt- mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln A, C, J, M, G	lt. Aushang mit Essensmarke	Bei Fragen zu weiteren Inhaltsstoffen halten wir eine Informationsmappe zur Einsicht für Sie bereit.

Zusätzlich bieten wir Ihnen ein frisches, reichhaltiges Salatbuffet an.
Das Dessert entnehmen Sie bitte aus der Kühlvitrine an der Ausgabe.

Änderungen vorbehalten.