

## Speiseplan 20. März bis 24. März 2023

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	<b>Snack am Vormittag</b> (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3</b> Vegetarisch	<b>Menü 4</b> Salatteller
<b>Montag</b> 20.03.2023	Äpfel & Birnen	Züricher Geschnetzeltes mit Brokkoli und Reis A, J, G	Zarte Putenstreifen in Currysoße mit Früchte und Langkornreis A, G	Spaghetti mit Basilikumsoße A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
<b>Dienstag</b> 21.03.2023	Fruchtquark G	Rotbarschfilet mit Bohnen, Korbsoße und Salzkartoffeln A, G, D	Schweineschnitzel mit Gemüse-Mix und Pommes frites A, C, F, L	XXL Ofenkartoffel mit Sour cream und Coleslaw G, C, K	<b>Essenszeiten:</b>  Ausbildung 12.10 – 13.00 Uhr  Fortbildung 13.00 – 14.00 Uhr  Externe 13.30 – 14.00 Uhr  <b>Legende:</b> 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  Bei Fragen zu weiteren Inhaltsstoffen halten wir eine Informationsmappe zur Einsicht für Sie bereit.
<b>Mittwoch</b> 22.03.2023	frisches Obst	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Preiselbeerbirne und Spätzle A, J, C	Rinderbraten in seiner Soße mit Rotkohl und Schnittlauchkartoffeln A, J	Quinoa-Erbesen-Taler mit Karotten, Schnittlauchsoße und Reis A, G	
<b>Donnerstag</b> 23.03.2023	Kirschquark G	Schweinesteak „Saltimbocca Art“ mit Jus, Rosenkohl und Heidekartoffeln A, J	Seelachsfilet in Sesam mit Möhrchen, Petersiliensoße und Salzkartoffeln A, G, D, C, F, L	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke, Ketchup C, G	
<b>Freitag</b> 24.03.2023	Weintrauben	Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln C, K, M	Hühnerfrikassee mit Reis A, G	lt. Aushang mit Essensmarke	

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

Änderungen vorbehalten.