

Speiseplan 20. November bis 24. November 2023

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

			Menü	Menü Vegetarisch	Menü Salatteller
Montag 20.11.2023	frisches Obst	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.
Dienstag 21.11.2023	Fruchtquark G	Kabeljaufilet an buntem Gemüse mit Senfsoße und Salzkartoffeln A, G, K, D	Currywurst mit Pommes frites rot / weiß C, K	Kräuter-Rührei mit frischem Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree C, G, M	Essenszeiten: Ausbildung 12.10 – 13.00 Uhr Fortbildung 13.00 – 13.45 Uhr Externe 13.30 – 14.00 Uhr 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 Bei Fragen zu weiteren Inhaltsstoffen halten wir eine Informationsmappe zur Einsicht für Sie bereit.
Mittwoch 22.11.2023	Clementinen	Schweinefiletstreifen in Thymiansoße mit Erbsen und Nudeln A, J, G	Grünkohl mit Schinken-Kochwurst und kleinen runden Röstkartoffeln K, M, J, G	XXL Ofenkartoffel mit Sour cream und Coleslaw G, C, K	
Donnerstag 23.11.2023	Pfirsichquark G	Kalbsbraten in seiner Soße mit Rosenkohl und Kräuterkartoffeln A, J	Seelachsfilet in Eihülle auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln D, A, C, G	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke, Ketchup C, G	
Freitag 24.11.2023	Bananen	Schweinerückensteak auf Jus mit Bohnen und Kroketten A, J	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Gabelspaghetti, dazu Meterbaguette A, J	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.