

Speiseplan 21. April bis 25. April 2025

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

| | Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen) | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 Vegetarisch | Menü 4 Salatteller |
|---------------------------------|--|---|--|---|---|
| Montag 21.04.2025 | | | F e i e r t a g | | Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse. |
| Dienstag 22.04.2025 | | Paniertes Schollenfilet an Gemüse-Mix mit Kräutersoße und Heidekartoffeln D, A, G | Hähnchenkeule auf Orangensoße mit Rotkohl und Potato wedges A, J | Nudelauflauf mit Brokkoli & Tomaten und Käse überbacken, Basilikumsoße A, G, C | Essenszeiten: Ausbildung 12.00 – 13.00 Uhr Fortbildung 13.00 – 14.00 Uhr Externe 13.15 – 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 23.04.2025 | | Maispoularde auf Schnittlauchsoße mit Erbsen und Reis A, G | Rindergulasch mit Spiralnudeln A, J | XXL Ofenkartoffel mit Coleslaw und Sour crème G, C, K | |
| Donnerstag 24.04.2025 | | Zarter Rinderbraten in seiner Soße mit Erbsen & Wurzeln und Kroketten A, J | Seelachs-Knusperfilet mit hausgemachter Remouladensoße und Salzkartoffeln D, A, C, F, L, M, K | Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Butter und kleinen, ofenfrischen Brötchen G, A, L | |
| Freitag 25.04.2025 | | „Königsberger Klopse“ in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, dazu Rote Bete A, G | Hackfleisch-Pfanne mit Gemüse, Feta und Reis G, A | 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.