

Speiseplan 14. Juli bis 18. Juli 2025

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 14.07.2025	Wassermelone	Indonesische Pute mit Kokos, Gemüse, Erdnüsse und Reis G, A, E	Spaghetti Bolognese A, J	lt. Aushang mit Essensmarke	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 15.07.2025	Pfirsichquark G	Paniertes Rotbarschfilet auf Kräutersoße mit Möhren und Salzkartoffeln D, A, G	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Erbsen und Reis A, J, G	lt. Aushang mit Essensmarke	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 16.07.2025	frisches Obst	Kasseler auf Zwiebelsoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A, J, G, M	Currywurst mit Pommes frites C, K	lt. Aushang mit Essensmarke	
Donnerstag 17.07.2025	Vanillequark mit Knusper A, G	Rinderbraten in seiner Soße mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln A, J	Seelachsfilet in Sesam mit grünen Bohnen, Soße und Heidekartoffeln A, G, D, C, F, L	lt. Aushang mit Essensmarke	
Freitag 18.07.2025		Zarte Putenstreifen mit frischem Paprika in Rahmsoße und Butterreis A, G, J	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis A, G		

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

Änderungen vorbehalten.