

Speiseplan 18. August bis 22. August 2025

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 18.08.2025		Kasseler auf Zwiebelsoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A, J, G, M	Hähnchen "Cordon Bleu" mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kroketten A, G, C	Spaghetti mit Kräuter-Tomatensoße A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 19.08.2025		Gefüllte Fischroulade mit Erbsen, Dillsoße und Reis A, D, K, G	Putensteak „Hawaii“ mit Ananas & Käse gratiniert, Currysoße und Reis A, G	XXL Ofenkartoffel mit Coleslaw und Sour creme G, C, K	Essenszeiten: Ausbildung 12.00 – 13.00 Uhr Fortbildung 13.00 – 14.00 Uhr Externe 13.15 – 14.00 Uhr
Mittwoch 20.08.2025		Tafelspitz auf Meerrettichsoße mit grünen Bohnen und Schnittlauchkartoffeln J, A, G, M	Currywurst mit Pommes frites C, K	Blumenkohl-Käsetaler auf Schnittlauchsoße mit Karotten und Salzkartoffeln A, G, C	
Donnerstag 21.08.2025		Rindfleischpfanne in würziger Soße mit Karotten und Reis A, J, G	Paniertes Seelachsfilet mit Möhren, Petersiliensoße und Kartoffeln A, G, D, C, F, L	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott und Zucker & Zimt A, G, C	
Freitag 22.08.2025		Hackbällchen „Königsberger Art“ in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete G, A	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kieler Knacker, dazu Meterbaguette J, A, G	lt. Aushang mit Essensmarke	Legende: A – Gluten B – Krebstiere C – Ei D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch, Laktose H – Schalenfrüchte I – Lupinen J – Sellerie K – Senf L – Sesam M – Schwefel N – Weichtiere 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.