

Speiseplan 01. September bis 05. September 2025

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 01.09.2025		Schweinerückensteak mit Gemüse-Mix, Sauce Bearnaise und Schnittlauchkartoffeln A, G, C	Cevapcici vom Rind mit Weißkrautsalat, Kräuterquark und Reis A, C, K, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Erbsen, Kräutersoße und Butterkartoffeln A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 02.09.2025		Rotbarschfilet auf Dillsoße mit Bohnen und kleinen Ofenkartoffeln D, A, G	Rindergulasch mit Spiralnudeln A, J	Vegane Brokkoli-Nussecke mit Schnittlauchsoße und Bulgur A, G, H	Essenszeiten: Ausbildung 12.00 – 13.00 Uhr Fortbildung 13.00 – 14.00 Uhr Externe 13.15 – 14.00 Uhr
Mittwoch 03.09.2025		Putenstreifen Teriyaki mit Gemüse in Sojasoße und Langkornreis F, G, A	Hähnchen-Knusperfilet auf Rahmsoße mit Möhren und Heidekartoffeln A, J, G	Bunte Nudeln in Käsesoße A, G	
Donnerstag 04.09.2025		Schweinefiletpfanne in Thymiansoße, Erbsen und Spätzle A, J, G, C	Seelachsfilet in Eihülle mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln D, A, C, G	Gemüse-Pizza A, G	
Freitag 05.09.2025		Partyfrikadellen mit Tomatensoße, Brokkoli und Reis A, C, F, K, L, G	Frische Rindfleischsuppe mit Kieler Knacker, dazu Baguettebrot J, A	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.