

Speiseplan 03. November bis 07. November 2025

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 03.11.2025	frisches Obst	Putenbraten -in der Folie gegart- mit Rotkohl, Bratensoße und Salzkartoffeln A, J	Putenstreifen in Curryrahmsoße mit Früchten und Reis A, G	Makkaroni mit Basilikumsoße A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 04.11.2025	Fruchtquark G	Kabeljaufilet auf Senfsoße mit grünen Bohnen und Heidekartoffeln D, A, K, G	Gyros vom Schwein mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot A, L, G	Blumenkohl-Käsetaler mit Gemüse, Kräutersoße und Kartoffeln A, G	Essenszeiten: Ausbildung 12.00 – 13.00 Uhr Fortbildung 13.00 – 14.00 Uhr Externe 13.15 – 14.00 Uhr
Mittwoch 05.11.2025	Birnen Conference	Holsteiner Rübenmus mit einer Kochwurst und Speckstippe J	Hähnchenschenkel auf Orangensoße mit Rotkohl und Kroketten A, J	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott und Zucker & Zimt A, G, C	
Donnerstag 06.11.2025	Vanillequark mit Knusper A, G	Hähnchenfiletpfanne in Sahnesoße mit Erbsen und Langkornreis A, J, G	Fischfrikadelle mit feinen Erbsen, Country potatoes und Sour cream A, C, D, F, G, L, K	Gemüse-Reispfanne mit Currysoße und Hirtenkäse A, G	
Freitag 07.11.2025	Äpfel aus dem „Alten Land“	Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln A, J	Partyfrikadellen mit Tomatensoße, Brokkoli und Reis A, C, F, K, L, G	lt. Aushang mit Essensmarke	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.

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

Änderungen vorbehalten.