

Speiseplan 09. März bis 13. März 2026

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 09.03.2026	frische Birnen	Kasseler auf Zwiebelsoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A, J, G, M	Putensteak „Hawaii“ mit Ananas & Käse gratiniert, Currysoße und Reis A, G	Makkaroni mit Brokkolissoße A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 10.03.2026	Kirschquark G	Rotbarschfilet auf Petersiliensoße mit Gemüse und Heidekartoffeln A, G, D	Frikadelle auf Rahmsoße mit Erbsen & Möhren und Kartoffelpüree A, J, G, M, C	Chili sin carne mit roten Linsen, ofenfrisches Baguettebrot A	Essenszeiten: Ausbildung 12.00 – 13.00 Uhr Fortbildung 13.00 – 14.00 Uhr Externe 13.15 – 14.00 Uhr
Mittwoch 11.03.2026	frisches Obst	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 12.03.2026	Vanillequark mit Knusper A, G	Schweinefiletpfanne in Thymiansoße mit Erbsen 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 13.03.2026	Äpfel aus dem „Alten Land“	Bayerischer Fleischkäse mit Spiegeleier und Kartoffelpüree G, M, C	Frische Hühnersuppe mit Gabelspaghetti und Gemüse, dazu Meterbrot A, J	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, Laktose N – Weichtiere

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

Änderungen vorbehalten.