

Speiseplan 08. Juni bis 12. Juni 2026

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 08.06.2026	Quark mit frischen Erdbeeren G	Indonesische Pute mit Kokos, Gemüse, Erdnüsse und Reis G, A, E	Bordesholmer Bratwurst auf Thymiansoße mit Sauerkraut und Heidekartoffeln A, J, G	Bauernfrühstück mit Gewürzgurken und Tomatenketchup C, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 09.06.2026	Äpfel aus dem „Alten Land“	Filet vom Kabeljau auf Petersiliensoße mit Möhren und Butterkartoffeln D, A, G	Schweineschnitzel mit Karotten und Pommes frites A, C, F, L	Makkaroni mit Tomatensoße A, G	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 10.06.2026	frisches Obst	Maispoularde auf Jus mit Rosenkohl und Heidekartoffeln A, J	Putenpfanne in Rahmsoße mit Erbsen und Reis A, J, G	Gefüllte Frühlingsrolle mit Chinagemüse in süß-saurer Soße und Reis A, C, F, G	
Donnerstag 11.06.2026	Fruchtquark G	Hähnchenfilet „natur“ auf Tomatensoße mit Erbsen und Nudeln A, G	Knusper-Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kräuterkartoffeln D, A, C, F, L, K, M	Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Butter und kleinen Partybrötchen A, G, L	
Freitag 12.06.2026		Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln D, C, K	Hackfleisch-Pfanne mit frischem Gemüse, Fetakäse und Reis G, A	lt. Aushang mit Essensmarke	

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

Änderungen vorbehalten.