

Speiseplan 28. September bis 02. Oktober 2026

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 28.09.2026	frisches Obst	Schweinerückensteak auf Sauce Bearnaise mit Rosenkohl und Kräuterkartoffeln A, G, C	Putenstreifen in Curryrahmsoße mit Früchten und Reis A, G	Spiralnudeln mit Brokkolissoße A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 29.09.2026	Fruchtquark G	Seelachs im Bierteig auf Weissweinssoße mit Erbsen und Heidekartoffeln A, G, D, K	Currywurst mit Pommes frites C, K	Großer Sommersalat mit gebackenem Fetakäse und Kräuterbutterbaguette A, G	Essenszeiten: Ausbildung 12.00 – 13.00 Uhr Fortbildung 12.45 – 14.00 Uhr Externe 13.15 – 14.00 Uhr
Mittwoch 30.09.2026	Apfel Golden Delicious	Jägerschnitzel mit Champignonsoße, Karottengemüse und Salzkartoffeln A, J, G, C, F, L	Hähnchenschenkel auf Orangensoße mit Rotkohl und Butterkartoffeln A, J	Süßkartoffel-Ecke mit Gemüse, Kräutersoße und Kartoffeln A, G	
Donnerstag 01.10.2026	Vanillequark mit Knusper A, G	Hähnchenfiletpfanne in Sahnesoße mit Brokkoli und Langkornreis A, J, G	Fischfrikadelle mit Erbsen, Sour cream und Kartoffel Wedges A, C, D, F, G, L, K	Gemüse-Reispfanne mit Currysoße und Hirtenkäse A, G	
Freitag 02.10.2026	Bananen	Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln A, J, G, K	Bayerischer Fleischkäse mit Spiegeleier und Kartoffelpüree G, M, C	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 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.