

Speiseplan 18. Februar bis 22. Februar 2019

Gastronomie der Verwaltungsakademie Bordesholm

	Snack am Vormittag (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 1 (nur Fortbildung / Sonderveranstaltungen)	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 Salatteller
Montag 18.02.2019	frische Obstauswahl	Schweinesteak mit Zwiebeln und Bergkäse überbacken, Karottengemüse und Bratkartoffeln A, G	Hähnchen-Knusperfilet mit Gartengemüse, Jus und Gratin-Kartoffeln A, J, G	Couscous mit frischem Zucchini, Tomatensoße und Feta-Käse A, G	Den Teller für das Salatbuffet erhalten Sie bei der Mitarbeiterin an der Kasse.
Dienstag 19.02.2019	Croissants A, G	Schollenfilet mit Bohnen, Petersiliensoße und Heidekartoffeln D, A, C, G	Hähnchenkeule mit Rotkohl, Orangensoße und Kroketten A, J	Chili sin carne mit frischem Fladenbrot A, L, F, J	Essenszeiten: Fortbildung 11.50 – 12.30 Uhr Ausbildung 12.30 – 13.15 Uhr Externe 13.00 – 13.15 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, Laktose N - Weichtiere
Mittwoch 20.02.2019	Fruchtquark G	Schweinefilet auf Pilzrahmsoße mit Steckrübenpüree A, G, J	Würzige Rindfleischpfanne mit Möhren und Reis A, J, G	Spaghetti mit Käsesoße A, G	
Donnerstag 21.02.2019	frisches Obst	Lammbraten in Estragonsoße mit Rosenkohl und Butterkartoffeln A, J	Fischfilet in Eihülle auf Schnittlauchsoße mit Erbsen und Salzkartoffeln D, A, G, C	Gemüse-Pizza A, G	
Freitag 22.02.2019	Kirschquark G		Kasseler -kalt- mit Remouladensoße und Bratkartoffeln A, C, J, M	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.