

Guten  
Appetit

# Betriebsrestaurant heiss und kalt®

Ihre Speisekarte für die KW 25  
17.06. - 21.06.19



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kalt- speise</b>	Blattsalate mit Kräuter- Frischkäse-Kugeln, Zwiebeln und einem Brötchen Obst  (3, Allergene: a1,a3,g)	Vegetarischer Gemüse-Wrap mit Crème Fraîche Dessertcreme  (Allergene: a1,g,k)	Blattsalat mit Thunfisch und einem Brötchen Schoko-Pudding  (3,6,F, Allergene: a1,a3,d,f,g)	<b>Feiertag</b> Fronleichnam	<b>Brückentag</b> Heute kein Mittagessen
<b>Menü 1</b>	Kebab-Dönerpfanne vom Hähnchen mit Tzatziki, Reis und Krautsalat Obst  (1,3,5,G, Allergene: a1,a3,c,f,g,k,l,n)	Mediterranes Geschnetzeltes von der Pute mit Reis Blattsalat  (1,G, Allergene: a3)	Cevapcici vom Rind mit Balkanreis und Ajvar Schoko-Pudding  (R, Allergene: a1,a3,c,f,g,k,l)		
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit Schinken-Sahne-Sauce Beilagensalat  (1,2,3,4,7,S, Allergene: a1,c,g,k)	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln Dessertcreme  (1,3,5,R, Allergene: a3, g, n)	Deftiger Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und einem Brötchen Schoko-Pudding  (1,3,R, Allergene: a1,a3,g,k)		
<b>Vege- tarisch</b>	Vegetarische Lasagne mit Beilagensalat  (Allergene: a1,c,g,k)	Gebackener Camembert mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren Dessertcreme  (Allergene: a1,g)	Nudeln mit Spinat-Käse-Sauce Blattsalat  (2, Allergene: a1,c,g)		

Änderung der Speisekarte vorbehalten

\*S=Schwein \*R=Rind \*G=Geflügel \*F=Fisch \*W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte  
der beigefügten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!



**heiss und kalt®**  
betriebsgastronomie und  
partyservice gmbh & co.kg