

Speiseplan

Bildungsakademie Singen
Lange Straße 20
Telefon 07731 83277-0



*Mittagstisch 11.30 – 13.30 Uhr

08.04. – 12.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Zusätzlich haben wir oft Überraschungen in der Theke für Sie.
Salatteller der Woche: mit Schinken und Ei Vorbestellung bis 10 Uhr

Für Ihr gesundes Mittagessen:
Jeden Tag verschiedene, leckere Beilagensalate sowie Gratiswasser

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Fleischgericht Chili con Carne mit roten und grünen Bohnen dazu Reis (I) ***	 Fleischgericht Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Beilagensalat (G,I) ***	 Ovo-lacto-vegetar. Gericht Gefüllte Zucchini mit Couscous und Gemüse dazu Tomatensauce (I,G,A) ***	 Ovo-lacto-vegetar. Gericht Gemischter Salatteller mit Falafelbällchen und Joghurt-Minz Dip (G,I) ***	 Fischgericht Fischfilet mit Avocado-Champignons-Sauce dazu Petersilienkartoffeln (D,G) ***
Ovo-lacto-vegetar. Gericht Gemüseschnitzel mit Broccoli-Gemüse und Bandnudeln (A,C,I) ***	Ovo-lacto-vegetar. Gericht Hähnchenbrust natur gebraten mit Tomaten und Käse überbacken dazu Butterspätzle (AW,C,G) ***	Fleischgericht Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes-frites Kräuter- Sauce (A,,C,G,I) ***	Fleischgericht Putengeschnetzeltes mit Fusilli und Buttergemüse (A,C,G) ***	Ovo-lacto-vegetar. Gericht Ravioli Quattro Fromaggi dazu grüner Salat (I,G,A) ***
 Panna cotta mit Beerenspiegel (G)	 Obstsalat	 Rhabarberkompott	Straciatella Creme (G)	 Frisches Obst

Das Speiseangebot richtet sich an Teilnehmende der Aus- und Weiterbildungsangebote der Bildungsstätten.

Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Auskunft über Allergene können beim Personal nachgefragt werden. | Änderungen vorbehalten | Preise inkl. gesetzl. MwSt. |

Angebot:
Für den kleinen Hunger
€ 4,50

[Allergene siehe Aushang.](#)