

Speiseplan

Bildungsakademie Waldshut
Friedrichstraße 3
Telefon 07751 8753-37



*Mittagstisch 11.30 – 13.30 Uhr

08.04. – 12.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Salat der Woche: „Salatteller mit Thunfisch (Linsensalat, Bohnen).
Vorbereitung bitte bis 10.00 Uhr.

Jeden Tag für Sie, verschiedene Salate und Rohkost in unserer Salatbar.
Tägliche frische Obstauswahl (Äpfel, Bananen, Mandarinen, Kiwi)



Ovolactisches Gericht
Backcamembert
auf Salatteller
dazu Preiselbeeren
(AW, C, G)

Schweinesteak oder
Steak vom Hähnchen
mit Bärlauchsoße und
Kartoffelwedges
(G)



Vanillepudding
mit Schokosoße
(G)



Rinderbraten oder
Schweinebraten
(Senf)
mit Wirsinggemüse
und Vollkornspätzle
(AR, C, G)

Grillkäse
auf Ofengemüse
(Zucchini, Aubergine,
Paprika) dazu einen
Honigsenfdipp
(G)



Joghurt mit Waldbeeren
(G)



Ovolactisches Gericht
Rührei mit Spinat
und Süßkartoffel –
püree
(G, C)

Schnitzel vom Schwein oder
Schnitzel vom Hähnchen
paniert
dazu Kohlrabikarotten -
gemüse und
Pommes frites (AW, C, G)

Nutelladessert
(G)



Szegedinger Gulasch
(Sauerkraut, Pute)
dazu Kartoffelpüree
(G)

Schupfnudeln gebraten
mit Karottenlauchgemüse
und dazu
einen Rettichsalat
(AW, C, G)

Cheesecake im Glas
(G)




Fischgericht
Seelachs
mit Kräuterpesto
und Mozzarella überbacken
dazu Tomatensoße und
Bandnudeln
(AW, G)

Fleischgericht
Putengeschnetzeltes oder
Schweinegeschnetzeltes
mit Reis
(G)



Obstauswahl

Das Speisenangebot 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 [Allergene siehe Aushang](#).
Auskunft über Allergene können beim Personal nachgefragt werden. |
Änderungen vorbehalten | Preise inkl. gesetzl. MwSt. |

Angebot:
Für den kleinen Hunger
€ 4,50