

Speiseplan

Bildungsakademie Waldshut
Friedrichstraße 3
Telefon 07751 8753-37



*Mittagstisch 11.30 – 13.30 Uhr

12.02. – 16.02.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Salat der Woche: „Salatteller mit Mozzarellasticks (Karotten, Linsensalat, Bohnen).
Vorbestellung bitte bis 10.00 Uhr.

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



Liebe Gäste,
ab Mittwoch sind wir
wieder für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen
schönen Rosenmontag.



Ovolactisches Gericht
Vegetarische
Frühlingsrollen auf
Salatteller
(G)

Aschermittwoch

Matjesfilet
„Hausfrauen Art“
(Mayonnaise, Essiggurken,
Zwiebeln, Äpfel) dazu
Petersilienkartoffeln (G)

Spekulatustiramisu
(Mascarpone, Puderzucker,
Sahne, Espresso)



Ovolactisches Gericht
Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und einem
Rote Bete Salat
(AW, C, G)

Schnitzel vom Schwein
oder vom Hähnchen
paniert
mit Bratensoße
dazu Brokkoli und Pommes
frites (AW, C, G)


Joghurt mit Heidelbeeren
(G)




Fischgericht
Lachs gedünstet
auf Blattspinat
dazu Kräuterpesto und
Bandnudeln
(AW, G)

Fleischgericht

Lasagne vom Rind und dazu
einen Karottensalat
(AW, G)

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