

Speiseplan März 2019

für den DESY Campus Standort Zeuthen

„Bitte beachten Sie zusätzlich unser Sonderangebot laut Angebotstafel.“



| Tag | Menü 1 (Vollkost) 5 € | Menü 2 (vegetarisch) 5 € |
|----------|--|--|
| 1.3.2019 | Bio Sauce Bolognese (Tomaten-Hackfleischsoße Schwein) a,b,h,a1 Nudeln a,a1, Apfel | 2 Eier d in Süß - Saurer Soße 2,6,a,b,h,m,a1 Kartoffeln, 1 Apfel |
| 4.3.2019 | Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ 5,a,b,h,a1, Kartoffeln Naturjoghurt mit Johannisbeeren b,h | Müslifrikadelle (Roggenvollkorn und Sonnenblumenk.) a,d,g,j,k,a1,a2,a4 Buttersoße a,b,h,a1, Kartoffelp. mit Schnittlauch 2,b,h, Naturj. mit Johannisbeeren b,h |
| 5.3.2019 | Bauernroulade (Schwein) a,d,a1 dazu Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika) 2,4,k, Kartoffeln, 1 Birne | Spitzkohl-Pastinaken-Eintopf a,a1, 1 Scheibe Mischbrot a,a1 1 Birne |
| 6.3.2019 | Topfwurst (Schwein) a,a1 mit Kartoffeln, Sauerkraut 1,2 Quark mit Aprikosen 2,b,h | 2 Eier d in Senfsoße 2,6,a,b,h,k,m,a1, Kartoffeln Quark mit Aprikosen 2,b,h |
| 7.3.2019 | Gebratener Leberkäse (Schwein) 1,2,8, Kartoffeln Erbsenrahmgemüse a,b,h,a1, Quark mit Kirschen b,h | Veg. Brühreis, (Möhre, Sellerie, Lauch) j, 1 Scheibe Mischbrot a,a1 Quark mit Kirschen b,h |
| 8.3.2019 | Rindergulasch a,a1 mit Kartoffeln, Rotkohl 2,6,m 1 Apfel | Vegetarisches Gyros a,d,g,j,a1 mit Zaziki (Kräuterjoghurt) 1,a,b,d,h,a1 Reis, 1 Apfel |

Preise und weitere Angebote

| | |
|---|---------------|
| Menü 1 und 2 | 5,00 € |
| Tagessuppe – wechselt täglich – (250 ml) mit Brötchen oder Brot | 2,80 € |
| kleiner Salat (Mittelteller 18 cm) aus der Salatbar | 3,10 € |
| großer Salat (Speisenteller 24 cm) aus der Salatbar | 4,50 € |

Änderungen vorbehalten. Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) an den jeweiligen Menüs finden Sie im Internet unter: www.wsg-wildau.de/speiseplaene.html – als Download –, oder zur Einsicht an den Speisenausgabestellen.

Als Dienstleister bieten wir Ihnen

- Business-Catering**
Betriebsrestaurants, Kantinen, Vorstandskasinos
- Care-Catering**
Krankenhäuser, Heime, Schulen, Mensen, Kindertagesstätten
- Event-Catering**
Großveranstaltungen, Feste
- Verkehrs-Catering**
zu Lande, auf dem Wasser, in der Luft
- Messe-Catering**
Messe-Restaurants und Messe-Stände

WSG mbH

Lessingstraße 24 • 15745 Wildau
Telefon: 0800 589 038 3 • Fax: 0800 589 038 4
E-Mail: catering@wsg-wildau.de
www.wsg-wildau.de

Speiseplan März 2019

für den DESY Campus Standort Zeuthen

„Bitte beachten Sie zusätzlich unser Sonderangebot laut Angebotstafel.“



| Tag | Menü 1 (Vollkost) 5 € | Menü 2 (vegetarisch) 5 € |
|-----------|--|---|
| 11.3.2019 | Jägerpfanne (Pilze, Paprika, Bohnen) mit Rauchfleisch (Schwein) 1,2,5,a,a1, Kartoffeln, Naturjoghurt mit Apfel 2,b,h | Asiatische Gemüsepfanne (Sprossen,Bambus,Möhre) a,g,a1 Reis, Naturjoghurt mit Apfel 2,b,h |
| 12.3.2019 | Schweinebraten g,i,j,k, Braune Soße a,j,a1, Kartoffeln, Gebuttertes Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie, Rettich) b,h,j Schokopudding b,h | Kokos-Curry-Wirsing a,b,h,a1, Reis b,h, Schokopudding b,h |
| 13.3.2019 | Gegrillte Hähnchenbrust, Buttersoße a,b,h,a1,Kartoffeln, Brokkoli b,h, Cheesecakedessert (Joghurt-Sahne-Dessert) b,d,h | Serbische Bohnensuppe (weiße Bohnen, Zwiebel,Paprika), 1 Scheibe Mischbrot a,a1,Cheesecakedessert (Joghurt-Sahne-Dessert) b,d,h |
| 14.3.2019 | 1 Gefüllte Paprikaschote (Schwein) a,g,a1, Braune Soße a,j,a1 Kartoffeln, 1 Banane | Bio Milchreis mit Zimt & Zucker b,h, Apfelmus |
| 15.3.2019 | 1 Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheibe (Schwein) 1,8,a,a1 Tomatensoße a,a1, Fusilli (Spiralnudeln) a,a1, Quark mit Himbeeren b,h | Polentatasche (Maisgrieß mit Spinat gefüllt) a,b,h,a1, Kräutersoße a,b,h,j,a1, Romanesco b,h,j, Quark mit Himbeeren b,h |

Preise und weitere Angebote

| | |
|---|---------------|
| Menü 1 und 2 | 5,00 € |
| Tagessuppe – wechselt täglich – (250 ml) mit Brötchen oder Brot | 2,80 € |
| kleiner Salat (Mittelteller 18 cm) aus der Salatbar | 3,10 € |
| großer Salat (Speisenteller 24 cm) aus der Salatbar | 4,50 € |

Änderungen vorbehalten. Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) an den jeweiligen Menüs finden Sie im Internet unter: www.wsg-wildau.de/speiseplaene.html – als Download –, oder zur Einsicht an den Speisenausgabestellen.

Als Dienstleister bieten wir Ihnen

Business-Catering

Betriebsrestaurants, Kantinen, Vorstandskasinos

Care-Catering

Krankenhäuser, Heime, Schulen, Mensen, Kindertagesstätten

Event-Catering

Großveranstaltungen, Feste

Verkehrs-Catering

zu Lande, auf dem Wasser, in der Luft

Messe-Catering

Messe-Restaurants und Messe-Stände

WSG mbH

Lessingstraße 24 • 15745 Wildau

Telefon: 0800 589 038 3 • Fax: 0800 589 038 4

E-Mail: catering@wsg-wildau.de

www.wsg-wildau.de

Speiseplan März 2019

für den DESY Campus Standort Zeuthen

„Bitte beachten Sie zusätzlich unser Sonderangebot laut Angebotstafel.“



Tag Menü 1 (Vollkost) 5 €

| | |
|-----------|--|
| 18.3.2019 | Französischer Gulasch (Schwein, Paprika, Auberg., Zucchini) a,a1 Kartoffeln, Vanillepudding b,h |
| 19.3.2019 | Bifteki (Hackrolle v. Rind mit Frischk.-Knobl.-Creme) 2,8,a,b,d,h,a1 Zaziki (Kräuterj.) 1,a,b,d,h,a1, Wedges (Kartoffelsp.), Coleslawsala (Weißkr., Möhre, Mayonnaise) 1,d,g,k, Grießpudding a,b,h,a1 |
| 20.3.2019 | Gebratene Hähnchenkeule, Braune Soße a,j,a1, Kartoffeln Mischgemüse (Möhren, Erbsen) b,h, Quark Dessert 5,b,h |
| 21.3.2019 | Jumbo Fischstäbchen (Seelachs) a,b,e,h,a1, Dillsoße a,b,h,a1 Kartoffeln, Gurkensalat 2,6,m, 1 Banane |
| 22.3.2019 | Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch a,b,h,j,a1 1 Scheibe Mischbrot a,a1, 1 Apfel |

Menü 2 (vegetarisch) 5 €

| |
|---|
| Gemüsemaultaschen (Spinat und Käsefüllung) a,d,j,a1 Tomaten - Basilikumsoße a,a1, Weißkrautsalat 2, Vanillepudding b,h |
| Brühnudel - Gemüseintop (Möhre, Kohlrabi, Sellerie) a,d,j,a1 1 Scheibe Mischbrot a,a1, Grießpudding a,b,h,a1 |
| 1 Brokkoli - Nussecke a,i,j,a1,a6,i1,i2 mit Kräutersoße a,b,h,j,a1 Kartoffeln, Quark Dessert 5,b,h |
| Bio Kartoffeln, Kräuterquark (mit Leinöl) b,h 1 Banane |
| 2 Quarkkeulchen a,b,d,h,a1 mit Apfelmus 2 1 Apfel |

Preise und weitere Angebote

| | |
|---|---------------|
| Menü 1 und 2 | 5,00 € |
| Tagessuppe – wechselt täglich – (250 ml) mit Brötchen oder Brot | 2,80 € |
| kleiner Salat (Mittelteller 18 cm) aus der Salatbar | 3,10 € |
| großer Salat (Speisenteller 24 cm) aus der Salatbar | 4,50 € |

Änderungen vorbehalten. Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) an den jeweiligen Menüs finden Sie im Internet unter: www.wsg-wildau.de/speiseplaene.html – als Download –, oder zur Einsicht an den Speisenausgabestellen.

Als Dienstleister bieten wir Ihnen

Business-Catering

Betriebsrestaurants, Kantinen, Vorstandskasinos

Care-Catering

Krankenhäuser, Heime, Schulen, Mensen, Kindertagesstätten

Event-Catering

Großveranstaltungen, Feste

Verkehrs-Catering

zu Lande, auf dem Wasser, in der Luft

Messe-Catering

Messe-Restaurants und Messe-Stände

WSG mbH

Lessingstraße 24 • 15745 Wildau

Telefon: 0800 589 038 3 • Fax: 0800 589 038 4

E-Mail: catering@wsg-wildau.de

www.wsg-wildau.de

Speiseplan März 2019

für den DESY Campus Standort Zeuthen

„Bitte beachten Sie zusätzlich unser Sonderangebot laut Angebotstafel.“



Tag

Menü 1 (Vollkost) 5 €

| | |
|-----------|---|
| 25.3.2019 | Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) 1,2,6,j,m 1 Scheibe Mischbrot a,a1, 1 Kiwi |
| 26.3.2019 | Marinierter Hering in Sahnesoße 2,4,5,b,d,h,k, Kartoffeln Gurkensalat 2,6,m, Naturjoghurt mit Apfel 2,b,h |
| 27.3.2019 | 1 Boulette (Schwein) a,j,k,a1, Braune Soße a,j,a1, Kartoffeln, Bunt Möhrengemüse (Gelb und Orange) b,h, Obstsalat (Apfel, Aprikose, Birne) |
| 28.3.2019 | Rostbratwurst (Schwein) g,i,j,k, Braune Soße a,j,a1, Kartoffeln, Bayrisch Kraut (Weißkohl) 2,6,m, Naturjoghurt mit Himbeeren b,h |
| 29.3.2019 | Omas Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (Schwein) 5,g,i,j,k 1 Scheibe Mischbrot a,a1, 1 Banane |

Menü 2 (vegetarisch) 5 €

| |
|--|
| Kartoffel Cordon-Bleu a,b,h,a1, Kräutersoße a,b,h,j,a1 Brokkoli b,h, 1 Kiwi |
| 3 Hefeklöße a,b,d,h,a1 mit Blaubeeren, Naturjoghurt mit Apfel 2,b,h |
| Bunter Gemüseintopf (Möhre,Sellerie,Kohlrabi) a,b,h,j,a1, Eierstich b,d,h, 1 Scheibe Mischbrot a,a1, Obstsalat (Apfel, Aprikose, Birne) |
| Gemüse Knusper Dino (Möhre,Erbse,Blumenkohl) 2,a,d,j,l,a1,a4 Petersiliens., a,b,h,a1, Kartoffelp. 2,b,h, Naturjog. mit Himbeeren b,h |
| Bio Tortelloni (mit Tomate, Zwiebel und Sellerie gefüllt) a,j,a1 Tomatensoße a,a1, 1 Banane |

Preise und weitere Angebote

| | |
|---|---------------|
| Menü 1 und 2 | 5,00 € |
| Tagessuppe – wechselt täglich – (250 ml) mit Brötchen oder Brot | 2,80 € |
| kleiner Salat (Mittelteller 18 cm) aus der Salatbar | 3,10 € |
| großer Salat (Speisenteller 24 cm) aus der Salatbar | 4,50 € |

Änderungen vorbehalten. Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) an den jeweiligen Menüs finden Sie im Internet unter: www.wsg-wildau.de/speiseplaene.html – als Download –, oder zur Einsicht an den Speisenausgabestellen.

Als Dienstleister bieten wir Ihnen

Business-Catering

Betriebsrestaurants, Kantinen, Vorstandskasinos

Care-Catering

Krankenhäuser, Heime, Schulen, Mensen, Kindertagesstätten

Event-Catering

Großveranstaltungen, Feste

Verkehrs-Catering

zu Lande, auf dem Wasser, in der Luft

Messe-Catering

Messe-Restaurants und Messe-Stände

WSG mbH

Lessingstraße 24 • 15745 Wildau

Telefon: 0800 589 038 3 • Fax: 0800 589 038 4

E-Mail: catering@wsg-wildau.de

www.wsg-wildau.de