

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Menü 1 Vollkost	Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,Gl,G11,La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 681 kcal 	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße La dazu Buttererbsen und Spätzle E,Gl,G11 ca 392 kcal 	Hähnchen Picata E,Gl,G11,La mit Tomaten-Koriandersoße, La,Sch,Se Basmatireis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 496 kcal 	Schnitzel mit E,Gl,G11 Jägersoße, La,Se Kroketten und Gl,G11 Leipziger Allerlei ca 453 kcal 	Frikadelle E,Gl,G11,G15,Sf an Paprikasauce 2,8,9,La,Sf mit Salzkartoffeln dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 324 kcal 
Menü 2 Vollkost	grobe Bratwurst mit Kohlrabi in Rahm La,Se dazu Salzkartoffeln ca 362 kcal 	Frontcooking Gebratenes Wildlachsfilet auf F,Gl,G11 Porree in Rahm 2,8,La dazu Butterkartoffeln La und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 426 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Poutine mit Pulled Pork (Pommes mit Pulled Pork), Barbeque Sauce, Coleslwa 2,E,La,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 717 kcal 	Frontcooking Wrap aus Putenbrustfilet paniert mit Frischkäse,Salatgurke und Radicchioblättern Gl,G11,La,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 674 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Wikingertopf mit Geflügelhackbällchen 1,8,E,Gl,G11,G15,La,Se,Sf 
Menü 3 Vegetarisch	Schupfnudelpfanne E,Gl,G11 Basilikumsoße La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 455 kcal 	Pellkartoffeln mit 3,Sdx Kräuterquark dazu La Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 351 kcal 	Spiralnudeln Gl,G11,Lu Sahne-Blattspinat Soße 2,8,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 419 kcal 	überbackene Canneloni E,Gl,G11,La mit Tomatensauce Gl,G11,La,Sch,Se dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 680 kcal 	gebratenes Fischfilet F,Gl,G11 Kräutersahnesoße 2,8,La,Se Kaisergemüse 1 Risotto Se ca 500 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango La	Waldfruchtpudding La	Grißpudding Gl,G11,La	Sahne- Nuss- Nougatpudding La,S2	Buttermilchdessert -Limette La

Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

Das Küchen und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidantien

6 - geschwärzt
8 - Phosphat
9 - Süßungsmittel

16 - Nitrat
E - Ei
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen
G15 - Gerste

La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Sdx - Schwefel
Se - Sellerie

Sf - Senf
Su - Sulfite, Sulfate