
















## Speiseplan vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,Gl,G11,La Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 669 kcal 	<b>Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße La dazu Buttererbsen und Spätzle E,Gl,G11</b> ca 397 kcal 	<b>Hähnchen Picata E,Gl,G11,La mit Tomaten-Koriandersoße, La,Sch,Se Basmatireis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 487 kcal 	<b>Schnitzel mit E,Gl,G11 Jägersoße, La,Se Kroketten und Gl,G11 Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 437 kcal 	<b>Frikadelle E,Gl,G11,G15,Sf an Pfefferrahmsauce La Leipziger Allerlei mit Salzkartoffeln</b> ca 425 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>grobe Bratwurst mit Rotkohl 2,3,8,Gl,G16,La dazu Salzkartoffeln</b> ca 454 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>Gebratenes Wildlachsfilet F,Gl,G11 an Dillrahmsauce La mit Bandnudeln Gl,G11 Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 502 kcal  MA: 0,00 € Gast: 0,00 €	<b>Poutine-Pulled Pork mit Barbeque Sauce, Coleslwa 2,E,La,Sf Pommes Frites Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 918 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>Wrap aus Putenbrustfilet paniert mit Frischkäse,Salatgurke und Radicchioblättern Gl,G11,La,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 665 kcal  MA: 0,00 € Gast: 0,00 €	<b>Sauerkrauteintopf mit Kasseler 16,2,3,8,La</b> 
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Schupfnudelpfanne E,Gl,G11 Basilikumsoße La Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 451 kcal 	<b>Pellkartoffeln mit 3,Sdx Kräuterquark dazu La Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 347 kcal 	<b>Spiralnudeln Gl,G11,Lu Sahne-Blattspinat Soße 2,8,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 410 kcal 	<b>überbackene Canneloni E,Gl,G11,La mit Tomatensauce Gl,G11,La,Sch,Se dazu Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 672 kcal 	<b>gebratenes Fischfilet F,Gl,G11 Kräutersahnesoße 2,8,La,Se Kaisergemüse 1 Risotto Se</b> ca 500 kcal 
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert Mango La</b>	<b>Waldfruchtpudding La</b>	<b>Grießpudding Gl,G11,La</b>	<b>Sahne- Nuss- Nougatpudding La,S2</b>	<b>Buttermilchdessert -Limette La</b>

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  
16 - Nitrat

E - Ei  
F - Fisch  
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen  
G15 - Gerste  
G16 - Hafer

La - Milch / Laktose  
Lu - Lupinen  
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von  
Schalenfrüchten  
Sdx - Schwefel  
Se - Sellerie

Sf - Senf  
Su - Sulfite, Sulfate