

## Speiseplan vom 29.12.2025 bis 04.01.2026

	Montag 29.12.2025	Dienstag 30.12.2025	Mittwoch 31.12.2025	Donnerstag 01.01.2026	Freitag 02.01.2026
Menü 1 Vollkost	<b>Spaghetti Gl,Gl1 Bolognaise mit La,Sch,Se Parmesan und 2,E,La Salat vom Buffet 3,6,Su</b>  ca 727 kcal 	<b>Tortellini Gl,Gl1,La mit Schinken-Käse- Sahne Soße 16,2,3,8,La und Salat vom Buffet 3,6,Su</b>  ca 943 kcal 	Feiertag	Feiertag	gebackenes Fischfilet F,Gl,Gl1 Remouladensoße E,Gl,Gl1,Sf Dillkartoffeln Gurkensalat 2,3,E,La,Sf  ca 631 kcal 
Menü 2 Vollkost	<b>überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate 2,3,8,E,Gl,Gl1,La an brauner Soße La dazu Salat vom Buffet und 3,6,Su Kroketten Gl,Gl1</b>  ca 486 kcal 				
Menü 3 Vegetarisch	<b>Gnocci-Gemüsepfanne E,Gl,So mit Dipp 2,3,E,Gl,Gl1,La,Se,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su</b>  ca 596 kcal 	<b>Mediteranes Ofengemüse mit Se Schmorkartoffeln und Kräuterschmand La</b>  ca 380 kcal 			<b>Penne Er,Gl,Gl1,La mit Tomatensahnesoße La Rucola und gehobeltem Parmesan 2,E,La dazu Salat vom Buffet 3,6,Su</b>  ca 691 kcal 
Dessert	<b>Buttermilchdessert Mango La</b>	<b>Waldfruchtpudding La</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.**

2 - Konservierungsstoff  
3 - Antioxidantien

6 - geschwärzt  
8 - Phosphat

16 - Nitrat  
E - Ei

Er - Erdnüsse  
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide  
Gl1 - Weizen

La - Milch / Laktose  
Sch - Spuren von Schalenfrüchten

Se - Sellerie  
Sf - Senf

So - Soja  
Su - Sulfite, Sulfate