







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	Spaghetti ^{Gl,Gli} Bolognese mit ^{La,Sch,Se} Parmesan und ^{2,E,La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 727 kcal 	Tortellini ^{Gl,Gli,La} mit Schinken-Käse- Sahne Soße ^{16,2,3,8,La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 943 kcal 	Feiertag	Feiertag	gebackenes Fischfilet ^{F,Gi,Gli} Remouladensoße ^{E,Gi,Gli,Sf} Dillkartoffeln Gurkensalat ^{2,3,E,La,Sf} ca 631 kcal 
Menü 2 Vollkost	überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate ^{2,3,8,E,Gi,Gli,La} an brauner Soße ^{La} dazu Salat vom Buffet und ^{3,6,Su} Kroketten ^{Gl,Gli} ca 486 kcal 				
Menü 3 Vegetarisch	Gnocchi-Gemüsepfanne ^{E,Gi,So} mit Dipp ^{2,3,E,Gi,Gli,La,Se,Sf} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 596 kcal 	Mediterranes Ofengemüse mit ^{Se} Schmorkartoffeln und Kräuterschmand ^{La} ca 380 kcal 			Penne ^{Er,Gi,Gli,La} mit Tomatensahnesoße ^{La} Rucola und gehobeltem Parmesan ^{2,E,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 691 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}			Buttermilchdessert -Limette ^{La}

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
Gli - Weizen

La - Milch / Laktose
Sch - Spuren von
Schalenfrüchten

Se - Sellerie
Sf - Senf

So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate