

Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026
Menü 1 Vollkost	Spaghetti ^{Gl,G11} Bolognese mit ^{La,Sch,Se} Parmesan und ^{2,E,La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 736 kcal 	Kohlrouladerade ^{Gl,G11} mit Specksauce ^{2,3,8,La} dazu Butterkartoffeln ^{La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 422 kcal 	Cordon Bleu vom Schwein ^{E,Gl,G11,La} mit Sauce "Hollandaise" mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln ^{La} ca 499 kcal 	Cevapcici ^{E,Gl,G11,G15,Sf} mit Tzaziki ^{2,9,La,Sf} Djuvec Reis Krautsalat ^{3,Su} ca 598 kcal 	gebackenes Fischfilet ^{F,Gl,G11} Remouladensoße ^{9,E,Gl,G11,Sf} Dillkartoffeln Gurkensalat ^{2,3,E,La,Sf} ca 630 kcal 
Menü 2 Vollkost	überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate ^{2,3,8,E,Gl,G11,La} an brauner Soße ^{La} dazu Salat vom Buffet und ^{3,6,Su} Kroketten ^{Gl,G11} ca 495 kcal 	<i>Frontcooking</i> Asia-Nudelpfanne mit Mungobohnenkeimlingen und Cash Cashwekerne ^{Gl,G11,So} gebratene Hähnchenbruststreifen ^{So} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 367 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	Fish and Chips ^{F,Gl,G11,La} (Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme ^{2,9,La,Sf} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 761 kcal 	<i>Frontcooking</i> Chicken Burger mit selbsthergestelltem Coleslawsalat ^{1,2,E,Gl,G11,G15,La,Se,Sf,Sm,So} Kartoffelwedges ^{Gl,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 831 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	Hausgemachter Wirsing-Hackfleisch-Eintopf ^{2,3,8,La,Se} 
Menü 3 Vegetarisch	Gnocci-Gemüsepfanne ^{E,Gl,So} mit Dipp ^{La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 604 kcal 	Mediterranes Ofengemüse mit ^{Se} Schmorkartoffeln und Kräuterschmand ^{La} ca 381 kcal 	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit ^{E,Gl,G11,G12,La} Pilzrahmsauce und ^{La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 467 kcal 	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken ^{E,La,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 580 kcal 	Penne ^{Er,Gl,G11,La} mit Tomatensahnesoße ^{La} Rucola und gehobeltem Parmesan ^{2,E,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 700 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{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

E - Ei
Er - Erdnüsse
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen
G12 - Dinkel

G15 - Gerste
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate