














## Speiseplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Spaghetti</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>Bolognese mit</b> <sup>La,Sch,Se</sup> <b>Parmesan und</b> <sup>2,E,La</sup> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 729 kcal 	<b>Tortellini</b> <sup>Gl,G11,La</sup> <b>mit</b> <b>Schinken-Käse- Sahne Soße</b> <sup>16,2,3,8,La</sup> <b>und Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 945 kcal 	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <sup>E,Gl,G11,La</sup> <b>mit Sauce</b> <b>"Hollandaise" mit Leipziger</b> <b>Allerlei und</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>La</sup>  ca 499 kcal 	<b>Cevapcici</b> <sup>E,Gl,G11,G15,Sf</sup> <b>mit</b> <b>Tzaziki</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>Djuvec Reis</b> <b>Krautsalat</b> <sup>3,Su</sup>  ca 598 kcal 	<b>gebackenes Fischfilet</b> <sup>F,Gl,G11</sup> <b>Remouladensoße</b> <sup>E,Gl,G11,Sf</sup> <b>Dillkartoffeln Gurkensalat</b> <sup>2,3,E,La,Sf</sup>  ca 631 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>überbackenes Schnitzel</b> <b>"Tessiner Art" mit Speck und</b> <b>Tomate</b> <sup>2,3,8,E,Gl,G11,La</sup> <b>an</b> <b>brauner Soße</b> <sup>La</sup> <b>dazu Salat vom</b> <b>Buffet und</b> <sup>3,6,Su</sup> <b>Kroketten</b> <sup>Gl,G11</sup>  ca 489 kcal 	<i>Frontcooking</i> <i>gebratenes</i> <b>Hähnchenbrustfilet,</b> <b>Champignons Cocktailltomaten</b> <b>Kräuterrahmsauce</b> <sup>2,8,La</sup> <b>Bandnudeln</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>Parmesankäse</b> <sup>2,E,La</sup> <b>und Salat</b> <b>vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 619 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Fish and Chips</b> <sup>F,Gl,G11,La</sup> <b>(Kibbeling mit Pommes) dazu</b> <b>Knoblauchcreme</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>und</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 755 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>Chicken Burger mit</b> <b>selbsthergestelltem</b> <b>Coleslawsalat</b> <sup>1,2,E,Gl,G11,G15,La,Se,Sf,Sm,So</sup> <b>,Kartoffelwedges</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>und</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 825 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Hausgemachter Möhreintopf</b> <sup>16,2,3,8,La,Se</sup> <b>mit Frikadellen</b> <sup>E,Gl,G11,Sf</sup>  ca 631 kcal 
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Gnocci-Gemüsepfanne</b> <sup>E,Gl,So</sup> <b>mit Dipp</b> <sup>2,3,E,Gl,G11,La,Se,Sf</sup> <b>dazu</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 600 kcal 	<b>Mediterranes Ofengemüse mit</b> <sup>Se</sup> <b>Schmorkartoffeln und</b> <b>Kräuterschmand</b> <sup>La</sup>  ca 381 kcal 	<b>Vegetarische Maultaschen mit</b> <sup>E,Gl,G11,La,Se</sup> <b>Pilzrahmsauce und</b> <sup>La</sup> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 584 kcal 	<b>Tellerrösti mit buntem Gemüse</b> <b>überbacken</b> <sup>E,La,Se</sup> <b>Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 573 kcal 	<b>Penne</b> <sup>Er,Gl,G11,La</sup> <b>mit</b> <b>Tomatensahnesoße</b> <sup>La</sup> <b>Rucola</b> <b>und gehobeltem Parmesan</b> <sup>2,E,La</sup> <b>dazu Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 694 kcal 
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert Mango</b> <sup>La</sup>	<b>Waldfruchtpudding</b> <sup>La</sup>	<b>Grießpudding</b> <sup>Gl,G11,La</sup>	<b>Sahne- Nuss- Nougatpudding</b> <sup>La,S2</sup>	<b>Buttermilchdessert -Limette</b> <sup>La</sup>

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  
Er - Erdnüsse

F - Fisch  
Gl - Glutenhaltiges Getreide  
G11 - Weizen

G15 - Gerste  
La - Milch / Laktose  
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von  
Schalenfrüchten  
Se - Sellerie  
Sf - Senf

Sm - Sesam  
So - Soja  
Su - Sulfite, Sulfate