

Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025

	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Menü 1 Vollkost	Schnitzel mit ^{E,G1,G11} Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse ca 651 kcal 	Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu ^{G1,G11} Currysauce, 2,3,8,La,Se Broccoli und Reis ^{Se} ca 433 kcal 	Bratwurst ^{2,8,Se,Sf} mit Currysauce ^{1,17,2,3,Se} Pommes Frites, und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 717 kcal 	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste ^{La} mit Blumenkohl ¹ und Püree ^{La} ca 509 kcal 	Brathering ^{9,F,G1,G11,Se,Sf,Su} und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 563 kcal 
Menü 2 Vollkost	Gulasch aus der Putenbrust mit Silberzwiebeln in herzhafter Soße ^{3,9,La,Sdx,Se,Su} dazu Spätzle ^{E,G1,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 442 kcal 	<i>Frontcooking</i> gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Rinderhackfleisch und Krautsalat und ^{3,Su} Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 2.181 kcal  MA: 0,00 € Gast: 0,00 €	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu ^{E,G1,G11} Buttererbsen und Salzkartoffeln ca 648 kcal 	<i>Frontcooking</i> Großer Hamburger ^{1,2,E,G1,G11,La,Se,Sf,Sm,So} mit Kartoffelwedges ^{G1,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 1.085 kcal  MA: 0,00 € Gast: 0,00 €	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^{16,2,3,8,Se,Sf} 
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^{E,G1,G11} mit Bernersauce ^{E,La,Sch} dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 237 kcal 	Penne mit ^{Er,G1,G11,La} Hausgemachter Pesto ^{2,E,La,Sch} Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 644 kcal 	Polentaschnitte ^{G1,G11,La} an Pfannengemüse und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 413 kcal 	Linsen-Bolognese ^{Se} mit Nudeln und ^{G1,G11} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 962 kcal 	Frühlingsrolle ^{G1,G11,Se} mit Süß-Saurer- Sauce ² und Basmatireis ^{Se} ca 413 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grißpudding ^{G1,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

16 - Nitrat
17 - koffein
E - Ei

Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Sdx - Schwefel
Se - Sellerie

Sf - Senf
Sm - Sesam
So - Soja

Su - Sulfite, Sulfate