

Speiseplan vom 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Montag 25.08.2025	Dienstag 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag 28.08.2025	Freitag 29.08.2025
Menü 1 Vollkost	Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,Gl,G11,La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 666 kcal 	Chinesische Gemüsepfanne 3,Gl,G11,La,Sf,So mit marinierten Putenbruststreifen ,Butterreis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 384 kcal	Hähnchen Picata ^{E,Gl,G11,La} mit Tomaten-Koriandersoße, La,Sch,Se Basmatireis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 484 kcal 	Schnitzel mit Parikasoße ^{E,Gl,G11} Spätzle ^{E,Gl,G11} Salat vom Buffet 3,6,Su ca 517 kcal 	Frikadelle ^{E,Gl,G11,G15,Sf} an Pfefferrahmsauce ^{La} Leipziger Allerlei mit Salzkartoffeln ca 411 kcal 
Menü 2 Vollkost	grobe Bratwurst ³ mit Buttererbsen dazu Kartoffelpüree ^{La} ca 256 kcal 	Frontcooking Gebratenes Wildlachsfilet ^{F,Gl,G11} an Dillrahmsauce ^{La} mit Bandnudeln ^{Gl,G11} Salat vom Buffet 3,6,Su ca 499 kcal  MA: 0,00 € Gast: 0,00 €	Poutine mit Pulled Pork (Pommes mit Pulled Pork), Barbeque Sauce, Coleslwa ^{2,E,La,Sf} dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 707 kcal 	Frontcooking Wrap aus Putenbrustfilet paniert mit Frischkäse,Salatgurke und Radicchioblättern ^{Gl,G11,La,Sf} dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 663 kcal  MA: 0,00 € Gast: 0,00 €	weiße Bohnensuppe mit Speck ^{16,2,3,8,La,Se} 
Menü 3 Vegetarisch	Schupfnudelpfanne ^{E,Gl,G11} Basilikumsoße ^{La} Salat vom Buffet 3,6,Su ca 448 kcal 	Pellkartoffen mit ^{3,Sdx} Kräuterquark dazu ^{La} Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 344 kcal 	Spiralnudeln ^{Gl,G11,Lu} Sahne- Blattspinat Soße ^{2,8,La,Se} Salat vom Buffet 3,6,Su ca 408 kcal 	überbackene Canneloni ^{E,Gl,G11,La} mit Tomatensauce ^{Gl,G11,La,Sch,Se} dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 669 kcal 	gebratenes Fischfilet ^{F,Gl,G11} Kräutersahnesoße ^{2,8,La,Se} Kaisergemüse ¹ Risotto ^{Se} ca 500 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
16 - Nitrat

E - Ei
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen
G15 - Gerste
La - Milch / Laktose

Lu - Lupinen
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von
Schalenfrüchten

Sdx - Schwefel
Se - Sellerie
Sf - Senf

So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate