














Speiseplan vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Montag 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026
Menü 1 Vollkost	Feiertag ca 392 kcal 	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße^{La} dazu Buttererbsen und Spätzle^{E,G1,G11} ca 392 kcal 	Hähnchen Picata^{E,G1,G11,La} mit Tomaten-Koriandersoße,^{La,Sch,Se} Basmatireis^{Se} und Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 489 kcal 	Schnitzel mit^{E,G1,G11} Jägersoße,^{La,Se} Kroketten und^{G1,G11} Leipziger Allerlei ca 453 kcal 	Frikadelle^{E,G1,G11,G15,Sf} an Paprikasauce^{2,8,9,La,Sf} mit Salzkartoffeln dazu Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 376 kcal 
Menü 2 Vollkost		Frontcooking Gebratenes Wildlachsfilet^{F,G1,G11} an Dillrahmsauce^{La} mit Bandnudeln^{G1,G11} Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 504 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Poutine mit Pulled Pork (Pommes mit Pulled Pork), Barbeque Sauce, Coleslwa^{2,E,La,Sf} dazu Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 710 kcal 	Frontcooking Wrap aus Putenbrustfilet paniert mit Frischkäse, Salatgurke und Radicchioblättern^{G1,G11,La,Sf} dazu Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 667 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Wirsingintopf mit Hackfleisch^{2,3,8,La,Se} 
Menü 3 Vegetarisch		Pellkartoffen mit^{3,Sdx} Kräuterquark dazu^{La} Pfannengemüse und Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 344 kcal 	Spiralnudeln^{G1,G11,Lu} Sahne-Blattspinat Soße^{2,8,La,Se} Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 413 kcal 	überbackene Canneloni^{E,G1,G11,La} mit Tomatensauce^{G1,G11,La,Sch,Se} dazu Salat vom Buffet^{3,6,Su} ca 674 kcal 	gebratenes Fischfilet^{F,G1,G11} Kräutersahnesoße^{2,8,La,Se} Kaisergemüse¹ Risotto^{Se} ca 500 kcal 
Dessert		Waldfruchtpudding^{La}	Grießpudding^{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

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

Su - Sulfite, Sulfate