















## Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Schnitzel mit</b> <sup>E,Gl,G11</sup> <b>Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf</b> <b>Röstiecken und Erbsen und</b> <b>Möhrengemüse</b> ca 651 kcal 	<b>Hähnchen Brustfilet im</b> <b>Knuspermantel dazu</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>Currysauce, 2,3,8,La,Se</b> <b>Broccoli</b> <b>und Reis</b> <sup>Se</sup> ca 427 kcal 	<b>Bratwurst</b> <sup>2,8,Se,Sf</sup> <b>mit</b> <b>Currysauce</b> <sup>1,17,2,3,Se</sup> <b>Pommes</b> <b>Frites, und Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 720 kcal 	<b>Überbackenes</b> <b>Hähnchenbrustfilet mit</b> <b>Tomaten-Käsekruste</b> <sup>La</sup> <b>mit</b> <b>Blumenkohl</b> <sup>1</sup> <b>und Püree</b> <sup>La</sup> ca 509 kcal 	<b>Brathering</b> <sup>9,F,Gl,G11,Se,Sf,Su</sup> <b>und</b> <b>Bratkartoffeln dazu Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 566 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>Lasagne Bolognese dazu</b> <sup>1,2,8,E,Gl,G11,La,Sch,Se</sup> <b>Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 622 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>gefüllte Ofenkartoffel mit</b> <b>Krossgebratenem</b> <b>Rinderhackfleisch und</b> <b>Krautsalat und</b> <sup>3,Su</sup> <b>Zwiebeln,</b> <b>Wahlweise mit Käse dazu Salat</b> <b>vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 482 kcal  <b>MA: 7,00 €</b> <b>Gast: 10,00 €</b>	<b>Hähnchenkeule mit</b> <b>Geflügelsauce dazu</b> <sup>E,Gl,G11</sup> <b>Buttererbsen und</b> <b>Salzkartoffeln</b> ca 648 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>Großer Hamburger</b> <sup>1,2,E,Gl,G11,La,Se,Sf,Sm,So</sup> <b>mit</b> <b>Kartoffelwedges</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>und</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 1.087 kcal  <b>MA: 7,00 €</b> <b>Gast: 10,00 €</b>	<b>Deftige Kartoffelsuppe mit</b> <b>geschnittenem Würstchen</b> <sup>16,2,3,8,La,Sch,Se</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>E,Gl,G11</sup> <b>mit</b> <b>Bernersauce</b> <sup>E,La,Sch</sup> <b>dazu</b> <b>Salzkartoffeln und Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 239 kcal 	<b>Penne mit</b> <sup>Er,Gl,G11,La</sup> <b>Hausgemachter Pesto</b> <sup>2,E,La,Sch</sup> <b>Kirschtomaten ,Rucola und</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 646 kcal 	<b>Polentaschnitte</b> <sup>Gl,G11,La</sup> <b>an</b> <b>Pfannengemüse und Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 411 kcal 	<b>Linsen-Bolognese</b> <sup>Se</sup> <b>mit</b> <b>Nudeln und</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup> ca 964 kcal 	<b>Frühlingsrolle</b> <sup>Gl,G11,Se</sup> <b>mit</b> <b>Süß-Saurer- Sauce</b> <sup>2</sup> <b>und</b> <b>Basmatireis</b> <sup>Se</sup> ca 395 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  
17 - koffein  
E - Ei

Er - Erdnüsse  
F - Fisch  
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen  
La - Milch / Laktose  
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von  
Schalenfrüchten  
Se - Sellerie  
Sf - Senf

Sm - Sesam  
So - Soja  
Su - Sulfite, Sulfate