














Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

| | Montag 20.04.2026 | Dienstag 21.04.2026 | Mittwoch 22.04.2026 | Donnerstag 23.04.2026 | Freitag 24.04.2026 |
|-------------------------------|--|--|--|--|--|
| Menü 1 Vollkost | Spaghetti ^{Gl,G11} Bolognese mit ^{La,Sch,Se} Parmesan und ^{2,E,La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 729 kcal  | Tortellini ^{Gl,G11,La} mit Schinken-Käse- Sahne Soße ^{16,2,3,8,La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 945 kcal  | Cordon Bleu vom Schwein ^{E,Gl,G11,La} mit Sauce "Hollandaise" mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln ^{La} ca 499 kcal  | Cevapcici ^{E,Gl,G11,G15,Sf} mit Tzaziki ^{2,9,La,Sf} Djuvec Reis Krautsalat ^{3,Su} ca 598 kcal  | gebackenes Fischfilet ^{F,Gl,G11} Remouladensoße ^{E,Gl,G11,Sf} Dillkartoffeln Gurkensalat ^{2,3,E,La,Sf} ca 631 kcal  |
| Menü 2 Vollkost | überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate ^{2,3,8,E,Gl,G11,La} an brauner Soße ^{La} dazu Salat vom Buffet und ^{3,6,Su} Kroketten ^{Gl,G11} ca 489 kcal  | <i>Frontcooking</i> <i>gebratenes</i> Hähnchenbrustfilet, Champignons Cocktailltomaten Kräuterrahmsauce ^{2,8,La} Bandnudeln ^{Gl,G11} Parmesankäse ^{2,E,La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 619 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 € | Fish and Chips ^{F,Gl,G11,La} (Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme ^{2,9,La,Sf} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 755 kcal  | <i>Frontcooking</i> Chicken Burger mit selbsthergestelltem Coleslawsalat ^{1,2,E,Gl,G11,G15,La,Se,Sf,Sm,So} „Süßkartoffel-Pommes und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 904 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 € | Hausgemachter Lauch-Käseintopf mit Hackfleisch ^{1,8,La}  |
| Menü 3 Vegetarisch | Gnocci-Gemüsepfanne ^{E,Gl,So} mit Dipp ^{2,3,E,Gl,G11,La,Se,Sf} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 600 kcal  | Mediterranes Ofengemüse mit Se Schmorkartoffeln und Kräuterschmand ^{La} ca 381 kcal  | Vegetarische Maultaschen mit ^{E,Gl,G11,La,Se} Pilzrahmsauce und ^{La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 584 kcal  | Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken ^{E,La,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 573 kcal  | Penne ^{Er,Gl,G11,La} mit Tomatensahnesoße ^{La} Rucola und gehobeltem Parmesan ^{2,E,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 694 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
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