
















Speiseplan vom 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
Menü 1 Vollkost	Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,Gl,G11,La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 674 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	grobe Bratwurst mit Kohlrabi in Rahm La,Se dazu Salzkartoffeln ca 362 kcal 	<i>Frontcooking</i> 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 	<i>Frontcooking</i> 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 €	Italienische Gemüsesuppe mit Kartoffeln,Nudeln und Hähnchenfleisch G1,G11,La,Sch,Se 
Menü 3 Vegetarisch	Schupfnudelpfanne E,G1,G11 Basilikumsoße La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 449 kcal 	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 Kaisergemüse 1 Risotto Se ca 500 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango La	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

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
Su - Sulfite, Sulfate