












Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026
Menü 1 Vollkost	Feiertag	Paniertes Putenschnitzel ^{Gl,G11} an einer fruchtigen Currysauce ^{2,3,8,La,Se} mit Reis ^{Se} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 430 kcal 	Bratwurst mit ^{2,8,Se,Sf} Currysauce und ^{1,17,2,3,Se} Pommes Frites Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 720 kcal 	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit ^{2,8,La} Spiralnudeln und ^{Gl,G11,Lu} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 689 kcal 	Fischfilet Bordelaise ^{F,G1,G11} Kaisergemüse ¹ Kartoffelpüree ^{La} ca 506 kcal 
Menü 2 Vollkost		<i>Frontcooking</i> Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp ^{La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 380 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	gebratenes Buntbaschfilet ^{3,F,G1,G11} an Senfsauce ^{2,8,La,Se,Sf} mit Broccoli und Butterkartoffeln ^{La} ca 458 kcal 	<i>Frontcooking</i> Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen ^{Se} dazu Kräuterdipp ^{La} ca 278 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Deftige Kartoffelsuppe mit geschnittenem Würstchen ^{16,2,3,8,La,Sch,Se}
Menü 3 Vegetarisch		Spaghetti ^{Gl,G11} Basilikumpesto ^{2,E,La,Sch} gebratene Champignons Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 559 kcal 	Falafelbällchen auf ^{Gl,G11} Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu ^{La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 438 kcal 	Nudelauflauf mit ^{2,8,G1,G11,G16,La,Se} Käsesauce ^{2,8,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 575 kcal 	vegetarische Paprikaschote ^{Gl,G11,Sch,Se,Sf} mit Tomatenkräutersoße ^{16,2,3,8,E,La,Sch} Butterreis ^{Se} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 224 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grißpudding ^{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

17 - koffein
E - Ei
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen
Gl6 - Hafer

La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Su - Sulfite, Sulfate