













## Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,Gl,G11,La Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 674 kcal 	<b>Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße La dazu Buttererbsen und Spätzle E,G1,G11</b> ca 392 kcal 	<b>Hähnchen Picata E,G1,G11,La mit Tomaten-Koriandersoße, La,Sch,Se Basmatireis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 489 kcal 	<b>Feiertag</b>	<b>Frikadelle E,G1,G11,G15,Sf an Paprikasauce 2,8,9,La,Sf mit Salzkartoffeln dazu Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 376 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>grobe Bratwurst mit Kohlrabi in Rahm La,Se dazu Salzkartoffeln</b> ca 362 kcal 	<b>Frontcooking Gebratenes Wildlachsfilet F,G1,G11 an Dillrahmsauce La mit Bandnudeln Gl,G11 Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 504 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Poutine mit Pulled Pork (Pommes mit Pulled Pork), Barbeque Sauce, Coleslwa 2,E,La,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 710 kcal 		<b>Hausgemachter Lauch-Käseeintopf mit Hackfleisch 1,8,La</b> 
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Schupfnudelpfanne E,G1,G11 Basilikumsoße La Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 449 kcal 	<b>Pellkartoffen mit 3,Sdx Kräuterquark dazu La Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 344 kcal 	<b>Spiralnudeln Gl,G11,Lu Sahne-Blattspinat Soße 2,8,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su</b> ca 413 kcal 		<b>gebratenes Fischfilet F,G1,G11 Kräutersahnesoße 2,8,La,Se Kaisergemüse 1 Risotto Se</b> ca 500 kcal 
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert Mango La</b>	<b>Waldfruchtpudding La</b>	<b>Grießpudding Gl,G11,La</b>	<b>Sahne- Nuss- Nougatpudding La,S2</b>	<b>Buttermilchdessert -Limette La</b>

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