















## Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Schnitzel mit Paprikasauce, Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse</b> <small>E,Gl,G11, 2,8,9,La,Sf</small> ca 651 kcal 	<b>Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu Currysauc, Broccoli und Reis</b> <small>Gl,G11, 2,3,8,La,Se, Se</small> ca 427 kcal 	<b>Bratwurst mit Currysauc, Pommes Frites, und Salat vom Buffet</b> <small>2,8,Se,Sf, 1,17,2,3,Se, 3,6,Su</small> ca 720 kcal 	<b>Überbackenes Hähnchbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste mit Blumenkohl und Püree</b> <small>La, 1, La</small> ca 509 kcal 	<b>Brathering und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet</b> <small>9,F,Gl,G11,Se,Sf,Su, 3,6,Su</small> ca 566 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>Lasagne Bolognese dazu Salat vom Buffet</b> <small>1,2,8,E,Gl,G11,La,Sch,Se, 3,6,Su</small> ca 622 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Rinderhackfleisch und Krautsalat und Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet</b> <small>3,Su, 3,6,Su</small> ca 482 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Hähnchenkeule mit Geflügelsauc dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln</b> <small>E,Gl,G11</small> ca 648 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>Großer Hamburger mit Kartoffelwedges und Salat vom Buffet</b> <small>1,2,E,Gl,G11,La,Se,Sf,Sm,So, 3,6,Su</small> ca 1.087 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Hausgemachter Bohneneintopf mit Mettenden</b> <small>16,2,3,8,La</small>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Gemüsefrikadelle mit Bernersauc dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</b> <small>E,Gl,G11, E,La,Sch, 3,6,Su</small> ca 239 kcal 	<b>Penne mit Hausgemachter Pesto Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet</b> <small>Er,Gl,G11,La, 2,E,La,Sch, 3,6,Su</small> ca 646 kcal 	<b>Polentaschnitte an Pfannengemüse und Salat vom Buffet</b> <small>Gl,G11,La, 3,6,Su</small> ca 411 kcal 	<b>Linsen-Bolognese mit Nudeln und Salat vom Buffet</b> <small>Se, Gl,G11, 3,6,Su</small> ca 964 kcal 	<b>Frühlingsrolle mit Süß-Saurer- Sauce und Basmatireis</b> <small>Gl,G11,Se, Se</small> ca 395 kcal 
<b>Dessert</b>	Buttermilchdessert Mango <small>La</small>	Waldfruchtputting <small>La</small>	Grißputting <small>Gl,G11,La</small>	Sahne- Nuss- Nougatputting <small>La,S2</small>	Buttermilchdessert -Limette <small>La</small>

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