

















Speiseplan vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
Menü 1 Vollkost	Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, Wedges und Salat vom Buffet ca 504 kcal 	Paniertes Putenschnitzel an einer fruchtigen Currysauce mit Reis und Salat vom Buffet ca 429 kcal 	Bratwurst mit Currysauce und Pommes Frites Salat vom Buffet ca 720 kcal 	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Spiralnudeln und Salat vom Buffet ca 689 kcal 	Fischfilet Bordelaise Kaisergemüse¹ Kartoffelpüree ca 506 kcal 
Menü 2 Vollkost	Leberkäse mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree ca 684 kcal 	Frontcooking Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp und Salat vom Buffet ca 405 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	gebratenes Buntbaschfilet an Senfsauce mit Broccoli und Butterkartoffeln ca 457 kcal 	Frontcooking Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen dazu Kräuterdipp ca 303 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	Möhreneintopf mit Frikadellen 
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu Salat vom Buffet ca 401 kcal 	Spaghetti Basilikumpesto gebratene Champignons Salat vom Buffet ca 559 kcal 	Falafelbällchen auf Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu Salat vom Buffet ca 463 kcal 	Nudelaufguss mit Käsesauce dazu Salat vom Buffet ca 575 kcal 	vegetarische Paprikaschote mit Tomatenkräutersoße Butterreis und Salat vom Buffet ca 223 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango	Waldfruchtpudding	Grießpudding	Sahne- Nuss- Nougatpudding	Buttermilchdessert -Limette

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

F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen

Gl6 - Hafer
La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen

S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie

Sf - Senf
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate