

Speiseplan vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026
Menü 1 Vollkost	Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, ^{2,9,La,Sf} Wedges ^{Gl,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 510 kcal 	Paniertes Putenschnitzel ^{Gl,G11} an einer fruchtigen Currysauce ^{2,3,8,La,Se} mit Reis ^{Se} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 436 kcal 	Bratwurst mit ^{2,8,Se,Sf} Currysauce und ^{1,17,2,3,Se} Pommes Frites Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 726 kcal 	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit ^{2,8,La} Spiralnudeln und ^{Gl,G11,Lu} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 695 kcal 	Fischfilet Bordelaise ^{F,Gl,G11} Kaisergemüse ¹ Kartoffelpüree ^{La} ca 506 kcal 
Menü 2 Vollkost	paniertes Stielkotelette ^{E,Gl,G11,La} mit Schnittbohnen in Rahm ^{2,8,La} und Kartoffelpüree ^{La} ca 437 kcal 	Frontcooking Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp ^{La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 386 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	gebratenes Buntbaschfilet ^{3,F,Gl,G11} an Senfsauce ^{2,8,La,Se,Sf} mit Broccoli und Butterkartoffeln ^{La} ca 458 kcal 	Frontcooking Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen ^{Se} dazu Kräuterdipp ^{La} ca 278 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	Hausgemachter Bohneneintopf mit Mettenden ^{16,2,3,8,La} 
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu ^{E,La,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 408 kcal 	Spaghetti ^{Gl,G11} Basilikumpesto ^{2,E,La,Sch} gebratene Champignons Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 565 kcal 	Falafelbällchen auf ^{Gl,G11} Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu ^{La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 444 kcal 	Nudelaufbau mit ^{2,8,Gl,G11,Gl6,La,Se} Käsesauce ^{2,8,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 582 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 231 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{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
9 - Süßungsmittel

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