

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
Menü 1 Vollkost	Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, Wedges und Salat vom Buffet 2,9,La,Sf Gl,G11 3,6,Su ca 510 kcal 	Paniertes Putenschnitzel an einer fruchtigen Currysauce mit Reis und Salat vom Buffet Gl,G11 2,3,8,La,Se Se 3,6,Su ca 436 kcal 	Bratwurst mit Currysauce und Pommes Frites Salat vom Buffet 2,8,Se,Sf 1,17,2,3,Se 3,6,Su ca 726 kcal 	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Spiralnudeln und Salat vom Buffet 2,8,La Gl,G11,Lu 3,6,Su ca 695 kcal 	Fischfilet Bordelaise Kaisergemüse¹ Kartoffelpüree F,G1,G11 La ca 506 kcal 
Menü 2 Vollkost	paniertes Stielkotelette mit Schnittbohnen in Rahm und Kartoffelpüree E,G1,G11,La 2,8,La La ca 437 kcal 	<i>Frontcooking</i> Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp und Salat vom Buffet La 3,6,Su ca 386 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	gebratenes Buntbaschfilet an Senfsauce mit Broccoli und Butterkartoffeln 3,F,G1,G11 2,8,La,Se,Sf La ca 458 kcal 	<i>Frontcooking</i> Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen dazu Kräuterdipp La ca 278 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 € 	Hausgemachter Kohlrabi-Schinkeneintopf 16,2,3,8,La,Se 
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu Salat vom Buffet E,La,Se 3,6,Su ca 408 kcal 	Spaghetti Basilikumpesto gebratene Champignons Salat vom Buffet Gl,G11 2,E,La,Sch 3,6,Su ca 565 kcal 	Falafelbällchen auf Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu Salat vom Buffet Gl,G11 La 3,6,Su ca 444 kcal 	Nudelauf mit Käsesauce dazu Salat vom Buffet 2,8,G1,G11,G16,La,Se 2,8,La 3,6,Su ca 582 kcal 	vegetarische Paprikaschote mit Tomatenkräutersoße Butterreis und Salat vom Buffet Gl,G11,Sch,Se,Sf 16,2,3,8,E,La,Sch Se 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

G16 - Hafer
La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen

S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie

Sf - Senf
Su - Sulfite, Sulfate