
















Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü 1 Vollkost	Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,G1,G11,La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 674 kcal 	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße La dazu Buttererbsen und Spätzle E,G1,G11 ca 392 kcal 	Hähnchen Picata E,G1,G11,La mit Tomaten-Koriandersoße, La,Sch,Se Basmatireis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 489 kcal 	Schnitzel mit E,G1,G11 Jägersoße, La,Se Kroketten und G1,G11 Salat vom Buffet 3,6,Su ca 440 kcal 	Frikadelle E,G1,G11,G15,Sf an Pfefferrahmsauce La Leipziger Allerlei mit Salzkartoffeln ca 425 kcal 
Menü 2 Vollkost	grobe Bratwurst mit Rotkohl 2,3,8,G1,G16,La dazu Salzkartoffeln ca 454 kcal 	Frontcooking Gebratenes Wildlachsfilet F,G1,G11 an Dillrahmsauce La mit Bandnudeln G1,G11 Salat vom Buffet 3,6,Su ca 504 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Poutine mit Pulled Pork (Pommes mit Pulled Pork), Barbeque Sauce, Coleslwa 2,E,La,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 712 kcal 	Frontcooking Wrap aus Putenbrustfilet paniert mit Frischkäse,Salatgurke und Radicchioblättern G1,G11,La,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 667 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben 16,2,3,8,La,Se,Sf 
Menü 3 Vegetarisch	Schupfnudelpfanne E,G1,G11 Basilikumsoße La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 449 kcal 	Pellkartoffen mit 3,Sdx Kräuterquark dazu La Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 344 kcal 	Spiralnudeln G1,G11,Lu Sahne-Blattspinat Soße 2,8,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 412 kcal 	überbackene Canneloni E,G1,G11,La mit Tomatensauce G1,G11,La,Sch,Se dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 674 kcal 	gebratenes Fischfilet F,G1,G11 Kräutersahnesoße 2,8,La,Se Kaisergemüse 1 Risotto Se ca 500 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango La	Waldfruchtpudding La	Grießpudding G1,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
16 - Nitrat

E - Ei
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen
G15 - Gerste
G16 - Hafer

La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Sdx - Schwefel
Se - Sellerie

Sf - Senf
Su - Sulfite, Sulfate