

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Montag 16.02.2026

Schnitzel mit E,Gl,Gl1 Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf Röstiicken und Erbsen und Möhrengemüse ca 651 kcal


Dienstag 17.02.2026

Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu Gl,Gl1 Currysauce, 2,3,8,La,Se Broccoli und Reis Se ca 426 kcal


Mittwoch 18.02.2026

Bratwurst 2,8,Se,Sf mit Currysauce 1,17,2,3,Se Pommes Frites, und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 720 kcal


Donnerstag 19.02.2026

Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste La mit Blumenkohl 1 und Püree La ca 509 kcal


Freitag 20.02.2026

Brathering 9,F,Gl,Gl1,Se,Sf,Su und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 566 kcal


Menü 1
Vollkost

Menü 2
Vollkost

Menü 3
Vegetarisch

Dessert

Schnitzel mit E,Gl,Gl1 Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf Röstiicken und Erbsen und Möhrengemüse ca 651 kcal	Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu Gl,Gl1 Currysauce, 2,3,8,La,Se Broccoli und Reis Se ca 426 kcal	Bratwurst 2,8,Se,Sf mit Currysauce 1,17,2,3,Se Pommes Frites, und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 720 kcal	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste La mit Blumenkohl 1 und Püree La ca 509 kcal	Brathering 9,F,Gl,Gl1,Se,Sf,Su und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 566 kcal
				
Lasagne Bolognese dazu 1,2,8,E,Gl,Gl1,La,Sch,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 622 kcal	<i>Frontcooking</i> gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Rinderhackfleisch und Krautsalat und 3,Su Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 482 kcal	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu E,Gl,Gl1 Buttererbsen und Salzkartoffeln ca 648 kcal	<i>Frontcooking</i> Großer Hamburger 1,2,E,Gl,Gl1,La,Se,Sf,Sm,So mit Kartoffelwedges Gl,Gl1 und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 1.087 kcal	Möhreneintopf 16,2,3,8,La,Se mit Frikadellen E,Gl,Gl1,Sf ca 395 kcal
				
MA: 7,00 € Gast: 10,00 €			MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	
Gemüsefrikadelle E,Gl,Gl1 mit Bernerssauce E,La,Sch dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 239 kcal	Penne mit Er,Gl,Gl1,La Hausgemachter Pesto 2,E,La,Sch Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 646 kcal	Polentaschnitte Gl,Gl1,La an Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 411 kcal	Linsen-Bolognaise Se mit Nudeln und Gl,Gl1 Salat vom Buffet 3,6,Su ca 964 kcal	Frühlingsrolle Gl,Gl1,Se mit Süß-Saurer- Sauce 2 und Basmatireis Se ca 395 kcal
				
Buttermilchdessert Mango La	Waldfruchtpudding La	Grießpudding Gl,Gl1,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

Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide

Gl1 - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate