

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Montag 23.02.2026

Dienstag 24.02.2026

Mittwoch 25.02.2026

Donnerstag 26.02.2026

Freitag 27.02.2026

**Menü 1
Vollkost**

Spaghetti Gl,Gl1 Bolognaise mit La,Sch,Se Parmesan und 2,E,La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 729 kcal 	Tortellini Gl,Gl1,La mit Schinken-Käse- Sahne Soße 16,2,3,8,La und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 945 kcal 	Cordon Bleu vom Schwein E,Gl,Gl1,La mit Sauce "Hollandaise" mit Leipziger Allerlei und Petersiliengemüse 2,9,La,Sf ca 499 kcal 	Cevapcici E,Gl,Gl1,Gl5,Sf mit Tzaziki 2,9,La,Sf Djavec Reis Krautsalat 3,Su ca 598 kcal 	gebackenes Fischfilet F,Gl,Gl1 Remouladensoße E,Gl,Gl1,Sf Dillkartoffeln Gurkensalat 2,3,E,La,Sf ca 631 kcal 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Menü 2
Vollkost**

überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate 2,3,8,E,Gl,Gl1,La an brauner Soße La dazu Salat vom Buffet und 3,6,Su Krokettens Gl,Gl1 ca 489 kcal 	Frontcooking gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons Cocktailltomaten Kräuterrahmsauce 2,8,La Bandnudeln Gl,Gl1 Parmesankäse 2,E,La und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 619 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Fish and Chips F,Gl,Gl1,La (Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme 2,9,La,Sf und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 755 kcal 	Frontcooking gebratenes Seelachsfilet 3,F,Gl,Gl1 mit Blattspinat La und Petersiliengemüse 2,9,La,Sf ca 448 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Wirsingeintopf mit Hackfleisch 2,3,8,La,Se 
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Menü 3
Vegetarisch**

Gnocci-Gemüsepfanne E,Gl,So mit Dipp 2,3,E,Gl,Gl1,La,Se,Sf dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 600 kcal 	Mediteranes Ofengemüse mit Se Schmorkartoffeln und Kräuterschmand La ca 381 kcal 	Vegetarische Maultaschen mit E,Gl,Gl1,La,Se Pilzrahmsauce und La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 584 kcal 	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken E,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 573 kcal 	Penne Er,Gl,Gl1,La mit Tomatensahnesoße La Rucola und gehobeltem Parmesan 2,E,La dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 694 kcal 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

Das Küchen und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

2 - Konservierungsstoffe
3 - Antioxidantien
6 - geschwärzt

8 - Phosphat
9 - Süßungsmittel
16 - Nitrat

E - Ei
Er - Erdnüsse
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen
Gl5 - Gerste

La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten

Se - Sellerie
Sf - Senf
So - Soja

Su - Sulfite, Sulfate