
















## 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
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Spaghetti</b> <sup>Gl,Gli</sup> <b>Bolognese mit</b> <sup>La,Sch,Se</sup> <b>Parmesan und</b> <sup>2,E,La</sup> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 729 kcal 	<b>Tortellini</b> <sup>Gl,Gli,La</sup> <b>mit</b> <b>Schinken-Käse- Sahne Soße</b> <sup>16,2,3,8,La</sup> <b>und Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 945 kcal 	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <sup>E,Gl,Gli,La</sup> <b>mit Sauce</b> <b>"Hollandaise" mit Leipziger</b> <b>Allerlei und</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>La</sup>  ca 499 kcal 	<b>Cevapcici</b> <sup>E,Gl,Gli,Gli5,Sf</sup> <b>mit</b> <b>Tzaziki</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>Djuvec Reis</b> <b>Krautsalat</b> <sup>3,Su</sup>  ca 598 kcal 	<b>gebackenes Fischfilet</b> <sup>F,Gl,Gli</sup> <b>Remouladensoße</b> <sup>E,Gl,Gli,Sf</sup> <b>Dillkartoffeln Gurkensalat</b> <sup>2,3,E,La,Sf</sup>  ca 631 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>überbackenes Schnitzel</b> <b>"Tessiner Art" mit Speck und</b> <b>Tomate</b> <sup>2,3,8,E,Gl,Gli,La</sup> <b>an</b> <b>brauner Soße</b> <sup>La</sup> <b>dazu Salat vom</b> <b>Buffet und</b> <sup>3,6,Su</sup> <b>Kroketten</b> <sup>Gl,Gli</sup>  ca 489 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>gebratenes</b> <b>Hähnchenbrustfilet,</b> <b>Champignons Cocktailltomaten</b> <b>Kräuterrahmsauce</b> <sup>2,8,La</sup> <b>Bandnudeln</b> <sup>Gl,Gli</sup> <b>Parmesankäse</b> <sup>2,E,La</sup> <b>und Salat</b> <b>vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 619 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Fish and Chips</b> <sup>F,Gl,Gli,La</sup> <b>(Kibbeling mit Pommes) dazu</b> <b>Knoblauchcreme</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>und</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 755 kcal 	<i>Frontcooking</i> <b>gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>3,F,Gl,Gli</sup> <b>mit Blattspinat</b> <sup>La</sup> <b>und</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>La</sup>  ca 448 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Wirsingeintopf mit</b> <b>Hackfleisch</b> <sup>2,3,8,La,Se</sup>  
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Gnocci-Gemüsepfanne</b> <sup>E,Gl,So</sup> <b>mit Dipp</b> <sup>2,3,E,Gl,Gli,La,Se,Sf</sup> <b>dazu</b> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 600 kcal 	<b>Mediterranes Ofengemüse mit</b> <b>Se Schmorkartoffeln und</b> <b>Kräuterschmand</b> <sup>La</sup>  ca 381 kcal 	<b>Vegetarische Maultaschen mit</b> <sup>E,Gl,Gli,La,Se</sup> <b>Pilzrahmsauce und</b> <sup>La</sup> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 584 kcal 	<b>Tellerrösti mit buntem Gemüse</b> <b>überbacken</b> <sup>E,La,Se</sup> <b>Salat vom</b> <b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 573 kcal 	<b>Penne</b> <sup>Er,Gl,Gli,La</sup> <b>mit</b> <b>Tomatensahnesoße</b> <sup>La</sup> <b>Rucola</b> <b>und gehobeltem Parmesan</b> <sup>2,E,La</sup> <b>dazu Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup>  ca 694 kcal 
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert Mango</b> <sup>La</sup>	<b>Waldfruchtpudding</b> <sup>La</sup>	<b>Grießpudding</b> <sup>Gl,Gli,La</sup>	<b>Sahne- Nuss- Nougatpudding</b> <sup>La,S2</sup>	<b>Buttermilchdessert -Limette</b> <sup>La</sup>

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

**Das Küchen und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.**

2 - Konservierungsstoff  
3 - Antioxidantien  
6 - geschwärzt

8 - Phosphat  
9 - Süßungsmittel  
16 - Nitrat

E - Ei  
Er - Erdnüsse  
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide  
Gli - Weizen  
Gli5 - Gerste

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

Se - Sellerie  
Sf - Senf  
So - Soja

Su - Sulfite, Sulfate