















Speiseplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
Menü 1 Vollkost	Hausgemachte Pizza Dreierlei Art mit 16,2,3,8,F,G1,G11,La Salat vom Buffet Su ca 740 kcal 	Chinesische Gemüsepfanne 3,G1,G11,La,Sf,So mit marinierten Putenbruststreifen ,Butterreis und Salat vom Buffet Su ca 930 kcal	Hähnchen Picata E,G1,G11,La mit Tomaten-Koriandersoße, La,Sch,Se Basmatireis Se und Salat vom Buffet Su ca 530 kcal 	Schnitzel mit Parikasöße G1,G11 Spätzle E,G1,G11 Salat vom Buffet Su ca 575 kcal 	Frikadelle E,G1,G11 an Pfefferrahmsauce La Leipziger Allerlei mit Sf Salzkartoffeln ca 566 kcal 
Menü 2 Vollkost	Schweinegeschnetzeltes mit Fingermöhren dazu Petersilienkartoffeln La ca 1.270 kcal 	<i>Frontcooking</i> Gebratenes Wildlachsfilet F,G1,G11 an Dillrahmsöße La mit Bandnudeln G1,G11 Salat vom Buffet Su ca 557 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 Su ca 795 kcal 	<i>Frontcooking</i> Wrap aus Putenbrustfilet paniert mit Frischkäse,Salatgurke und Radicchioblättern G1,G11,La,Sf dazu Salat vom Buffet Su ca 699 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Deftige Kartoffelsuppe mit geschnittenem Würstchen (KH) 16,2,3,8,La,Se 
Menü 3 Vegetarisch	Schupfnudelpfanne G1,G11 Basilikumsoße La Salat vom Buffet Su ca 536 kcal 	Pellkartoffen mit Kräuterquark dazu La Pfannengemüse und Salat vom Buffet Su ca 475 kcal 	Spiralnudeln G1,G11,Lu Sahne-Blattspinat Soße 2,8,La,Se Salat vom Buffet Su ca 333 kcal 	gratinierter Tellrösti mit Blattspinat und Tomate 2,8,La,Se dazu Salat vom Buffet Su ca 599 kcal 	gebratenes Fischfilet F,G1,G11 Kräutersahnesoße 2,8,La,Se Kaisergemüse Risotto ca 532 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.

2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidantien

8 - Phosphat
16 - Nitrat

E - Ei
F - Fisch

G1 - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen

La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen

S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten

Se - Sellerie
Sf - Senf

So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate