
















## Speiseplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Spaghetti</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>Bolognese mit</b> <small>La,Sch,Se</small> <b>Parmesan und</b> <small>2,E,La</small> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>Su</sup>  ca 722 kcal 	<b>Grünkohleintopf</b> <sup>16,2,3,8,Se,Sf</sup> <b>mit</b> <b>Mettwurst</b> <sup>16,2,3,8</sup>  ca 483 kcal 	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <small>E,Gl,La</small> <b>mit Sauce "Hollandaise"</b> <small>E,La</small> <b>mit Leipziger Allerlei</b> <sup>Sf</sup> <b>und Röstiecken</b>  ca 618 kcal 	<b>Cevapcici</b> <sup>E,Gl,G11,Sf</sup> <b>mit Tzaziki</b> <small>2,9,La,Sf</small> <b>Djuvec Reis Kraut Salat</b> <small>Su</small>  ca 724 kcal 	<b>gebackenes Fischfilet</b> <sup>F,Gl,G11</sup> <b>Remouladensoße</b> <sup>E,Sf</sup> <b>Dillkartoffeln Gurkensalat</b> <small>2,E,La</small>  ca 721 kcal 
<b>Menü 2 Vollkost</b>	<b>Schweinenackenbraten an brauner Soße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln</b>  ca 581 kcal 	<i>Frontcooking</i> <i>gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons Cocktailtomaten Kräuterrahmsauce</i> <sup>2,8,La</sup> <i>Bandnudeln</i> <sup>Gl,G11</sup> <i>Parmesankäse</i> <sup>2,E,La</sup> <b>und Salat vom Buffet</b> <sup>Su</sup>  ca 666 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Fish and Chips</b> <sup>F,Gl,La</sup> <b>(Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>und Salat vom Buffet</b> <sup>Su</sup>  ca 833 kcal 	<i>Frontcooking</i> <i>gebratenes Buntbarschfilet</i> <sup>F,Gl,G11</sup> <i>mit Blattspinat</i> <sup>La</sup> <b>und Petersilienkartoffeln</b> <sup>La</sup>  ca 460 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	<b>Hausgemachter Spinat-Kichererbsen-eintopf</b> <sup>Sch,Se</sup>  
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Käsespätzle Allgäuer Art und Salat vom Buffet</b> <small>E,Gl,G11,La</small> <sup>Su</sup>  ca 984 kcal 	<b>Mediteranes Ofengemüse mit Schmorkartoffeln und Kräuterdipp</b> <sup>2,9,La,Sf</sup>  ca 319 kcal 	<b>Vegetarische Maultaschen mit Pilzrahmsauce und Salat vom Buffet</b> <small>E,Gl,G11,Se</small> <sup>La</sup> <sup>Su</sup>  ca 737 kcal 	<b>Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken</b> <sup>E,La,Se</sup> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>Su</sup>  ca 605 kcal 	<b>Penne</b> <sup>Er,Gl,G11,La</sup> <b>mit Tomatensahnesoße</b> <sup>La</sup> <b>Rucola und gehobeltem Parmesan</b> <sup>2,E,La</sup> <b>dazu Salat vom Buffet</b> <sup>Su</sup>  ca 749 kcal 
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert Mango</b> <sup>La</sup>	<b>Waldfruchtpudding</b> <sup>La</sup>	<b>Grießpudding</b> <sup>Gl,G11,La</sup>	<b>Sahne- Nuss- Nougatpudding</b> <small>La,S2</small>	<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

8 - Phosphat  
9 - Süßungsmittel

16 - Nitrat  
E - Ei

Er - Erdnüsse  
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide  
G11 - Weizen

La - Milch / Laktose  
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von Schalenfrüchten  
Se - Sellerie

Sf - Senf  
Su - Sulfite, Sulfate