

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