

Speiseplan vom 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Montag 04.08.2025	Dienstag 05.08.2025	Mittwoch 06.08.2025	Donnerstag 07.08.2025	Freitag 08.08.2025
Menü 1 Vollkost	Jägerschnitzel ^{E,Gl,G11,La,Se} mit Röstiecken und Erbsen-Möhrengemüse ca 439 kcal 	Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu ^{Gl,G11} Currysauce, ^{2,3,8,La,Se} Broccoli und Reis ^{Se} ca 433 kcal 	Bratwurst ^{2,8,Se,Sf} mit Currysauce ^{1,17,2,3,Se} Pommes Frites, und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 715 kcal 	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste ^{La} mit Blumenkohl ¹ und Püree ^{La} ca 509 kcal 	Brathering ^{9,F,Gl,G11,Se,Sf,Su} und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 561 kcal 
Menü 2 Vollkost	Gulasch aus der Putenbrust mit Silberzwiebeln in herzhafter Soße ^{3,9,La,Sdx,Se,Su} dazu Spätzle ^{E,Gl,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 439 kcal 	<i>Frontcooking</i> gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Putengyros und Krautsalat und ^{3,Su} Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 443 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu ^{E,Gl,G11} Buttererbsen und Salzkartoffeln ca 648 kcal 	<i>Frontcooking</i> Großer Hamburger ^{1,2,E,Gl,G11,La,Se,Sf,Sm,So} mit Kartoffelwedges ^{Gl,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 1.082 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Deftige Kartoffelsuppe mit geschnittenem Würstchen ^{16,2,3,8,La,Sch,Se} 
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^{E,Gl,G11} mit Bernersauce ^{E,La,Sch} dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 235 kcal 	Penne mit ^{Er,Gl,G11,La} Hausgemachter Pesto ^{2,E,La,Sch} Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 642 kcal 	Polentaschnitte ^{Gl,G11,La} an Pfannengemüse und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 411 kcal 	Linsen-Bolognese ^{Se} mit Nudeln und ^{Gl,G11} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 959 kcal 	Frühlingsrolle ^{Gl,G11,Se} mit Süß-Saurer- Sauce ² und Basmatireis ^{Se} ca 413 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grißpudding ^{Gl,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.

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidantien

6 - geschwärzt
8 - Phosphat
9 - Süßungsmittel

16 - Nitrat
17 - koffein
E - Ei

Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Sdx - Schwefel
Se - Sellerie

Sf - Senf
Sm - Sesam
So - Soja

Su - Sulfit, Sulfate