













Speiseplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Menü 1 Vollkost	Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, Wedges und Salat vom Buffet <small>2,9,La,Sf Gl,G11 3,6,Su</small> ca 504 kcal 	Paniertes Putenschnitzel an einer fruchtigen CurrysaUCE mit Reis und Salat vom Buffet <small>Gl,G11 2,3,8,La,Se 3,6,Su</small> ca 430 kcal 	Bratwurst mit CurrysaUCE und Pommes Frites Salat vom Buffet <small>2,8,Se,Sf 1,17,2,3,Se 3,6,Su</small> ca 720 kcal 	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Spiralnudeln und Salat vom Buffet <small>2,8,La Gl,G11,Lu 3,6,Su</small> ca 689 kcal 	Feiertag
Menü 2 Vollkost	paniertes Stielkotelette mit Schnittbohnen in Rahm und Kartoffelpüree <small>E,G1,G11,La 2,8,La La</small> ca 437 kcal 	<i>Frontcooking</i> Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp und Salat vom Buffet <small>2,3,E,G1,G11,La,Se,Sf 3,6,Su</small> ca 405 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	gebratenes Buntbaschfilet an Senfsauce mit Broccoli und Butterkartoffeln <small>3,F,G1,G11 2,8,La,Se,Sf La</small> ca 458 kcal 	<i>Frontcooking</i> Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen dazu Kräuterdipp <small>2,3,E,G1,G11,La,Se,Sf</small> ca 303 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu Salat vom Buffet <small>E,La,Se 3,6,Su</small> ca 402 kcal 	Spaghetti Basilikumpesto gebratene Champignons Salat vom Buffet <small>Gl,G11 2,E,La,Sch 3,6,Su</small> ca 559 kcal 	Falafelbällchen auf Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu Salat vom Buffet <small>Gl,G11 2,3,E,G1,G11,La,Se,Sf 3,6,Su</small> ca 463 kcal 	Nudelauflauf mit Käsesauce dazu Salat vom Buffet <small>2,8,G1,G11,G16,La,Se 3,6,Su</small> ca 575 kcal 	
Dessert	Buttermilchdessert Mango La	Waldfruchtpudding La	Grießpudding Gl,G11,La	Sahne- Nuss- Nougatpudding La,S2	

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

17 - koffein
E - Ei
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen
Gl6 - Hafer

La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Su - Sulfite, Sulfate