

Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026
Menü 1 Vollkost	Schnitzel mit ^{E,GI,GII} Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse ca 651 kcal 	Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu ^{GI,GII} Currysauce, 2,3,8,La,Se Broccoli und Reis ^{Se} ca 427 kcal 	Bratwurst ^{2,8,Se,Sf} mit Currysauce ^{1,17,2,3,Se} Pommes Frites, und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 720 kcal 	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste ^{La} mit Blumenkohl ¹ und Püree ^{La} ca 509 kcal 	Brathering ^{9,F,GI,GII,Se,Sf,Su} und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 566 kcal 
Menü 2 Vollkost	Lasagne Bolognese dazu ^{1,2,8,E,GI,GII,La,Sch,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 622 kcal 	<i>Frontcooking</i> gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Rinderhackfleisch und Krautsalat und ^{3,Su} Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 482 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu ^{E,GI,GII} Buttererbsen und Salzkartoffeln ca 648 kcal 	<i>Frontcooking</i> Großer Hamburger ^{1,2,E,GI,GII,La,Se,Sf,Sm,So} mit Kartoffelwedges ^{GI,GII} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 1.087 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Bohneneintopf mit Mettenden ^{16,2,3,8,La}
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^{E,GI,GII} mit Bernersauce ^{E,La,Sch} dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 239 kcal 	Penne mit ^{Er,GI,GII,La} Hausgemachter Pesto ^{2,E,La,Sch} Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 646 kcal 	Polentaschnitte ^{GI,GII,La} an Pfannengemüse und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 411 kcal 	Linsen-Bolognese ^{Se} mit Nudeln und ^{GI,GII} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 964 kcal 	Frühlingsrolle ^{GI,GII,Se} mit Süß-Saurer- Sauce ² und Basmatireis ^{Se} ca 395 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{GI,GII,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
GI - Glutenhaltiges Getreide

GII - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate