













## Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

|                               | Montag 15.06.2026  | Dienstag 16.06.2026  | Mittwoch 17.06.2026  | Donnerstag 18.06.2026   | Freitag 19.06.2026   |
|-------------------------------|--|--|--|---|--|
| <b>Menü 1<br/>Vollkost</b>    | <b>Spaghetti</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>Bolognese mit</b><br><sup>La,Sch,Se</sup> <b>Parmesan und</b> <sup>2,E,La</sup><br><b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 729 kcal<br>   | <b>Tortelini</b> <sup>Gl,G11,La</sup> <b>mit</b><br><b>Schinken-Käse- Sahne Soße</b><br><sup>16,2,3,8,La</sup> <b>und Salat vom Buffet</b><br><sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 945 kcal<br>  | <b>Cordon Bleu vom Schwein</b><br><sup>E,Gl,G11,La</sup> <b>mit Sauce</b><br><b>"Hollandaise" mit Leipziger</b><br><b>Allerlei und</b><br><b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>La</sup><br><br>ca 499 kcal<br>     | <b>Cevapcici</b> <sup>E,Gl,G11,G15,Sf</sup> <b>mit</b><br><b>Tzaziki</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>Djuvec Reis</b><br><b>Krautsalat</b> <sup>3,Su</sup><br><br>ca 598 kcal<br>   | <b>gebackenes Fischfilet</b> <sup>F,Gl,G11</sup><br><b>Remouladensoße</b> <sup>9,E,Gl,G11,Sf</sup><br><b>Dillkartoffeln Gurkensalat</b><br><sup>2,3,E,La,Sf</sup><br><br>ca 630 kcal<br>  |
| <b>Menü 2<br/>Vollkost</b>    | <b>überbackenes Schnitzel</b><br><b>"Tessiner Art" mit Speck und</b><br><b>Tomate</b> <sup>2,3,8,E,Gl,G11,La</sup> <b>an</b><br><b>brauner Soße</b> <sup>La</sup> <b>dazu Salat vom</b><br><b>Buffet und</b> <sup>3,6,Su</sup> <b>Kroketten</b><br><sup>Gl,G11</sup><br><br>ca 489 kcal<br> | <i>Frontcooking</i><br><i>gebratenes</i><br><b>Hähnchenbrustfilet,</b><br><b>Champignons Cocktailltomaten</b><br><b>Kräuterrahmsauce</b> <sup>2,8,La</sup><br><b>Bandnudeln</b> <sup>Gl,G11</sup><br><b>Parmesankäse</b> <sup>2,E,La</sup> <b>und Salat</b><br><b>vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 619 kcal<br> <b>MA: 7,00 €</b><br><b>Gast: 10,00 €</b> | <b>Fish and Chips</b> <sup>F,Gl,G11,La</sup><br><b>(Kibbeling mit Pommes) dazu</b><br><b>Knoblauchcreme</b> <sup>2,9,La,Sf</sup> <b>und</b><br><b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 755 kcal<br> | <i>Frontcooking</i><br><b>Chicken Burger mit</b><br><b>selbsthergestelltem</b><br><b>Coleslawsalat</b><br><sup>1,2,E,Gl,G11,G15,La,Se,Sf,Sm,So</sup><br><b>,Kartoffelwedges</b> <sup>Gl,G11</sup> <b>und</b><br><b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 825 kcal<br> <b>MA: 7,00 €</b><br><b>Gast: 10,00 €</b> | <b>Italienische Gemüsesuppe mit</b><br><b>Kartoffeln,Nudeln und</b><br><b>Hähnchenfleisch</b> <sup>Gl,G11,La,Sch,Se</sup>  |
| <b>Menü 3<br/>Vegetarisch</b> | <b>Gnocci-Gemüsepfanne</b> <sup>E,Gl,So</sup><br><b>mit Dipp</b> <sup>La</sup> <b>dazu Salat vom</b><br><b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 575 kcal<br>  | <b>Mediterranes Ofengemüse mit</b><br><sup>Se</sup> <b>Schmorkartoffeln und</b><br><b>Kräuterschmand</b> <sup>La</sup>   | <b>Vegetarische Maultaschen mit</b><br><sup>E,Gl,G11,La,Se</sup> <b>Pilzrahmsauce und</b><br><sup>La</sup> <b>Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 584 kcal<br>                                   | <b>Tellerrösti mit buntem Gemüse</b><br><b>überbacken</b> <sup>E,La,Se</sup> <b>Salat vom</b><br><b>Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 573 kcal<br>  | <b>Penne</b> <sup>Er,Gl,G11,La</sup> <b>mit</b><br><b>Tomatensahnesoße</b> <sup>La</sup> <b>Rucola</b><br><b>und gehobeltem Parmesan</b> <sup>2,E,La</sup><br><b>dazu Salat vom Buffet</b> <sup>3,6,Su</sup><br><br>ca 694 kcal<br> |
| <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><br><sup>La,S2</sup>   | <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.**

1 - Farbstoff  
2 - Konservierungsstoff  
3 - Antioxidantien

6 - geschwärzt  
8 - Phosphat  
9 - Süßungsmittel

16 - Nitrat  
E - Ei  
Er - Erdnüsse

F - Fisch  
Gl - Glutenhaltiges Getreide  
G11 - Weizen

G15 - Gerste  
La - Milch / Laktose  
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von  
Schalenfrüchten  
Se - Sellerie  
Sf - Senf

Sm - Sesam  
So - Soja  
Su - Sulfite, Sulfate