

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Menü 1 Vollkost	Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, ^{2,9,La,Sf} Wedges ^{Gl,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 510 kcal 	Paniertes Putenschnitzel ^{Gl,G11} an einer fruchtigen Currysauce ^{2,3,8,La,Se} mit Reis ^{Se} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 436 kcal 	Bratwurst mit ^{2,8,Se,Sf} Currysauce und ^{1,17,2,3,Se} Pommes Frites Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 726 kcal 	Schweinshaxen ^{2,8,La} mit Knödel ^{E,Gl,G11} und Sauerkraut ca 676 kcal 	Fischfilet Bordelaise ^{F,Gl,G11} Kaisergemüse ¹ Kartoffelpüree ^{La} ca 506 kcal 
Menü 2 Vollkost	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck ^{16,2,3,8,Se} mit Bockwurst ^{16,2,3,8} ca 613 kcal 	Frontcooking Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp ^{La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 350 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	gebratenes Buntbaschfilet ^{3,F,Gl,G11} an Senfsauce ^{2,8,La,Se,Sf} mit Broccoli und Butterkartoffeln ^{La} ca 451 kcal 	Frontcooking Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen ^{Se} dazu Kräuterdipp ^{La} ca 278 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Grünkohleintopf mit Kasseler ^{1,16,2,3,8,La,Sf} 
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu ^{E,La,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 408 kcal 	Spaghetti ^{Gl,G11} Basilikumpesto ^{2,E,La,Sch} gebratene Champignons Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 565 kcal 	Falafelbällchen auf ^{Gl,G11} Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu ^{La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 444 kcal 	Nudelaufguss mit ^{2,8,Gl,G11,Gl6,La,Se} Käsesauce ^{2,8,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 582 kcal 	Tortellini gefüllt mit Spinat und Käse ^{Gl,G11,La} dazu Käsesahnesauce ^{2,8,La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 803 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{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

F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen

Gl6 - Hafer
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Su - Sulfite, Sulfate