

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Menü 1 Vollkost	Spaghetti ^{Gl,Gli} Bolognese mit ^{La,Sch,Se} Parmesan und ^{2,E,La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 729 kcal 	Tortellini ^{Gl,Gli,La} mit Schinken-Käse- Sahne Soße ^{16,2,3,8,La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 945 kcal 	Cordon Bleu vom Schwein ^{E,Gl,Gli,La} mit Sauce "Hollandaise" mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln ^{La} ca 499 kcal 	Cevapcici ^{E,Gl,Gli,Gi5,Sf} mit Tzaziki ^{2,9,La,Sf} Djuvec Reis Krautsalat ^{3,Su} ca 598 kcal 	gebackenes Fischfilet ^{F,Gl,Gli} Remouladensoße ^{E,Gl,Gli,Sf} Dillkartoffeln Gurkensalat ^{2,3,E,La,Sf} ca 631 kcal 
Menü 2 Vollkost	überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate ^{2,3,8,E,Gl,Gli,La} an brauner Soße ^{La} dazu Salat vom Buffet und ^{3,6,Su} Kroketten ^{Gl,Gli} ca 489 kcal 	<i>Frontcooking</i> gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons Cocktailtomaten Kräuterrahmsauce ^{2,8,La} Bandnudeln ^{Gl,Gli} Parmesankäse ^{2,E,La} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 619 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Fish and Chips ^{F,Gl,Gli,La} (Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme ^{2,9,La,Sf} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 755 kcal 	<i>Frontcooking</i> gebratenes Seelachsfilet ^{3,F,Gl,Gli} mit Blattspinat ^{La} und Petersilienkartoffeln ^{La} ca 448 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Wirsingeintopf mit Hackfleisch ^{2,3,8,La,Se} 
Menü 3 Vegetarisch	Gnocci-Gemüsepfanne ^{E,Gl,So} mit Dipp ^{2,3,E,Gl,Gli,La,Se,Sf} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 600 kcal 	Mediterranes Ofengemüse mit Se Schmorkartoffeln und Kräuterschmand ^{La} ca 381 kcal 	Vegetarische Maultaschen mit ^{E,Gl,Gli,La,Se} Pilzrahmsauce und ^{La} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 584 kcal 	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken ^{E,La,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 573 kcal 	Penne ^{Er,Gl,Gli,La} mit Tomatensahnesoße ^{La} Rucola und gehobeltem Parmesan ^{2,E,La} dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 694 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{Gl,Gli,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.

2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidantien
6 - geschwärzt

8 - Phosphat
9 - Süßungsmittel
16 - Nitrat

E - Ei
Er - Erdnüsse
F - Fisch

Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gli - Weizen
Gi5 - Gerste

La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von
Schalenfrüchten

Se - Sellerie
Sf - Senf
So - Soja

Su - Sulfite, Sulfate