
















Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Menü 1 Vollkost	Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, Wedges und Salat vom Buffet ca 510 kcal 	Paniertes Putenschnitzel an einer fruchtigen Currysauce mit Reis und Salat vom Buffet ca 436 kcal 	Bratwurst mit Currysauce und Pommes Frites Salat vom Buffet ca 726 kcal 	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Spiralnudeln und Salat vom Buffet ca 695 kcal 	Fischfilet Bordelaise Kaisergemüse¹ Kartoffelpüree ca 506 kcal 
Menü 2 Vollkost	paniertes Stielkotelette mit Schnittbohnen in Rahm und Kartoffelpüree ca 437 kcal 	<i>Frontcooking</i> Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp und Salat vom Buffet ca 386 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	gebratenes Buntbaschfilet an Senfsauce mit Broccoli und Butterkartoffeln ca 458 kcal 	<i>Frontcooking</i> Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen dazu Kräuterdipp ca 278 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Kohlrabi-Schinkeneintopf 16,2,3,8,La,Se 
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu Salat vom Buffet ca 408 kcal 	Spaghetti Basilikumpesto gebratene Champignons Salat vom Buffet ca 565 kcal 	Falafelbällchen auf Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu Salat vom Buffet ca 444 kcal 	Nudelauflauf mit Käsesauce dazu Salat vom Buffet ca 582 kcal 	vegetarische Paprikaschote mit Tomatenkräutersoße Butterreis und Salat vom Buffet ca 231 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{GI,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
GI - Glutenhaltiges Getreide
G11 - Weizen

G16 - Hafer
La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen

S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie

Sf - Senf
Su - Sulfite, Sulfate