

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
Menü 1 Vollkost	Schnitzel mit ^{E,G1,G11} Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse ca 651 kcal 	Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu ^{G1,G11} 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 726 kcal 	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste ^{La} mit Blumenkohl ¹ und Püree ^{La} ca 509 kcal 	gedünstetes Fischfilet in ^{3,F} Senf-Dillsauce mit ^{La,Sf} Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 437 kcal 
Menü 2 Vollkost	Lasagne Bolognese dazu ^{1,2,8,E,G1,G11,La,Sch,Se} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 628 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 488 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu ^{E,G1,G11} Buttererbsen und Salzkartoffeln ca 648 kcal 	<i>Frontcooking</i> Großer Hamburger ^{1,2,E,G1,G11,La,Se,Sf,Sm,So} mit Kartoffelwedges ^{G1,G11} und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 1.093 kcal  MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Bohneneintopf mit Mettenden ^{16,2,3,8,La} 
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^{E,G1,G11} mit Bernersauce ^{E,La,Sch} dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 246 kcal 	Penne mit ^{Er,G1,G11,La} Hausgemachter Pesto ^{2,E,La,Sch} Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 652 kcal 	Polentaschnitte ^{G1,G11,La} an Pfannengemüse und Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 417 kcal 	Linsen-Bolognese ^{Se} mit Nudeln und ^{G1,G11} Salat vom Buffet ^{3,6,Su} ca 970 kcal 	Frühlingsrolle ^{G1,G11,Se} mit Süß-Saurer- Sauce ² und Basmatireis ^{Se} ca 395 kcal 
Dessert	Buttermilchdessert Mango ^{La}	Waldfruchtpudding ^{La}	Grießpudding ^{G1,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

Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide

G11 - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse

Sch - Spuren von
Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf

Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate