

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet

70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Lauchcremesuppe

63 kcal, 1g EW, 4g F, 5g KH, 0g Bst

1

Chili sin Carne
mit frischem Baguette

424 kcal, 21g EW, 15g F, 45g KH, 9g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN.

2

Gemüse-Bratling
überbacken mit Tomate-Mozzarella
dazu Rahmsoße und Vollkornreis

503 kcal, 13g EW, 24g F, 54g KH, 8g Bst

3

Gebratene Hähnchenbrust
überbacken mit Tomate-Mozzarella
dazu Rahmsoße und Vollkornreis

433 kcal, 19g EW, 21g F, 42g KH, 1g Bst

DESSERT

Waldmeistergelee mit Vanillesoße

102 kcal, 3g EW, 1g F, 20g KH, 0g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***

MENÜ

MITTAG**SUPPE & SALAT**

Salatauswahl vom Buffet

70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Klare Gemüsebrühe mit Grießklößchen

59 kcal, 3g EW, 2g F, 6g KH, 1g Bst

.....

1 Lauwarmer Pasta-Pesto-Salat
mit Artischocken

348 kcal, 12g EW, 10g F, 50g KH, 4g Bst

2Vegetarisches Gemüsegulasch
mit Serviettenknödel

353 kcal, 14g EW, 11g F, 47g KH, 6g Bst

3Putengulasch
mit Serviettenknödel

398 kcal, 19g EW, 17g F, 40g KH, 3g Bst

.....

DESSERT

Eisdessert

162 kcal, 2g EW, 10g F, 18g KH, 0g Bst

ABENDWurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet

70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Blumenkohlcremesuppe

77 kcal, 2g EW, 5g F, 6g KH, 1g Bst

1

Überbackener Fenchel
mit Frischkäsesoße und Kartoffeln

390 kcal, 12g EW, 23g F, 32g KH, 5g Bst

2

Gebratener Tofu (mit Sesam)
an süß-saurem Wokgemüse mit
Mie Nudeln

546 kcal, 25g EW, 27g F, 50g KH, 6g Bst

3

Gebratenes Seelachsfilet (mit Sesam)
an süß-saurem Wokgemüse mit
Mie Nudeln

416 kcal, 29g EW, 12g F, 48g KH, 5g Bst

DESSERT

Schokopudding mit Sahnetupfer

148 kcal, 4g EW, 5g F, 21g KH, 1g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***

MENÜ

MITTAG**SUPPE & SALAT**

Salatauswahl vom Buffet

70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Gemüsebrühe mit Julienne

13 kcal, 1g EW, 0g F, 1g KH, 0g Bst

1

Gefülltes Pita Brot
mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Peperoni
und Krautsalat an Kräuter-Knoblauch-Dip

762 kcal, 24g EW, 44g F, 64g KH, 4g Bst

2

Vegetarischer Linsen-Mandel-Braten
mit Kohlrabi und Krokette

594 kcal, 19g EW, 32g F, 54g KH, 8g Bst

3

Gefüllter Schweinebraten
mit Kohlrabi und Krokette

588 kcal, 27 g EW, 36g F, 37g KH, 4g Bst

DESSERT

Joghurt mit Birnentopping

108 kcal, 4g EW, 2g F, 19g KH, 1g Bst

ABEND

Heute Abend lädt Sie das Küchenteam
zu einem besonderen Themenabend ein.
Genauerer entnehmen Sie bitte der Menükarte.

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet

70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch

110 kcal, 1g EW, 6g F, 12g KH, 2g Bst

1

Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus

405 kcal, 15 g EW, 18g F, 64g KH, 4g Bst

2

Vegetarischer Salat nach „Matjes Art“
mit Auberginen und Salzkartoffeln

365 kcal, 7g EW, 20g F, 35g KH, 5g Bst

3

Matjessalat
mit Salzkartoffeln

517 kcal, 21g EW, 33g F, 32g KH, 2g Bst

DESSERT

Erdbeer-Mango-Smoothie

90 kcal, 1g EW, 1g F, 19g KH, 2g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl,
Salate, Brotvariationen
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Sellerie-Apfel-Rohkost und Blattsalat

126 kcal, 1g EW, 8g F, 10g KH, 3g Bst

.....

1

Pilz-Risotto

an frischem Parmesan

353 kcal, 10g EW, 9g F, 56g KH, 3g Bst

2

Linseneintopf

mit Wursteinlage (enthält Schweinefleisch)

318 kcal, 19g EW, 9g F, 35g KH, 8g Bst

.....

DESSERT

Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße

191 kcal, 6g EW, 3g F, 33g KH, 2g Bst

ABEND

Hausmacher Wurstspezialitäten
Käseauswahl, Salate, Brotvariationen
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet

70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Klare Gemüsebrühe mit Fadennudeln

46 kcal, 2g EW, 1g F, 8g KH, 0g Bst

.....

1

Vegane
Paella

226 kcal, 7g EW, 3g F, 40g KH, 4 g Bst

2

Kalbsrahmgulasch mit
Kaisergemüse und Spätzle

401 kcal, 28g EW, 18g F, 29g KH, 4g Bst

.....

DESSERT

Kleines Dessertbuffet

ABEND

Schinkenspezialitäten
Käseauswahl, Salate, Brotvariationen
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden ***