

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

2

Vegetarisches Gemüsegulasch
mit Serviettenknödel

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

3

Putengulasch
mit Serviettenknödel

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

.....

DESSERT

Eisdessert

162 kcal, 2g EW, 10g F, 18g 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

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

Dieses Gericht ist VEGAN.

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

714 kcal, 20g EW, 39g F, 65g KH, 5g 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 ***

Mittag

Menü

SUPPE & SALAT

Frische Salatauswahl vom Buffet mit
hausgemachten Dressings
Cremige Selleriesuppe mit Croutons

HAUPTGANG

Gemüsestrudel mit feinem Sauerrahm-Dip
Herzhafter Leberknödel oder Hähnchenschenkel
in Malzbiersoße, dazu Schmorkraut und
Kartoffelstampf

DESSERT

Bayerische Creme mit fruchtigen Himbeeren

Abend

Vielfältige Salatauswahl: Blattsalate, Brezensalat,
Rettich, Gürkchen, Tomate und Rote Beete
Wurst und Käseplatte
Brotvariation, Laugengebäck
Bunte Obstkörbe

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 ***