

MENÜ

MITTAG
SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet

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

Kräutercremesuppe

69 kcal, 2 g EW, 4 g F, 7 g KH, 0 g Bst

1

Gebratene Asia-Nudeln
mit Gemüse und Shiitake Pilzen

364 kcal, 19 g EW, 8 g F, 51 g KH, 5 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN.

2

Vegane Hackbällchen in Tomatensoße
mit Reis und Gurkensalat

497 kcal, 20 g EW, 23 g F, 52 g KH, 2 g Bst

3

Hackfleischbällchen (enthält Schwein und Rind)
in Tomatensoße mit Reis und Gurkensalat

423 kcal, 19 g EW, 20 g F, 42 g KH, 1 g Bst

DESSERT

Vanillepudding mit Erdbeersoße

136 kcal, 3 g EW, 3 g F, 23 g KH, 0 g 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 Nudelsuppe

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

1

Spinat mit Rührei
und Kartoffeln

452 kcal, 25 g EW, 25 g F, 30 g KH, 6 g Bst

2

Sellerieschnitzel mit
Leipziger Allerlei und Pommes Frites

534 kcal, 14 g EW, 31 g F, 45 g KH, 10 g Bst

3

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
mit Leipziger Allerlei und Pommes Frites

668 kcal, 31 g EW, 43 g F, 41 g KH, 7 g Bst

DESSERT

Buttermilchdessert

146 kcal, 4 g EW, 5 g F, 19 g KH, 0 g 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

Champignoncremesuppe

73 kcal, 2 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

1

Indisches Gemüsecurry
mit Blumenkohl, Kokos, Blattspinat und
dazu hausgemachtes Naan-Brot

354 kcal, 13 g EW, 15 g F, 39 g KH, 8 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN

2

Gekochte Eier in Senfsoße
mit Brokkoli und Kartoffeln

371 kcal, 20 g EW, 16 g F, 33 g KH, 6 g Bst

3

Gedünstetes Seelachsfilet
mit Senfsoße, Brokkoli und Kartoffeln

326 kcal, 29 g EW, 8 g F, 31 g KH, 6 g Bst

DESSERT

Joghurt mit roter Grütze

111 kcal, 4 g EW, 1 g F, 21 g KH, 1 g 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 Zwiebelsuppe

43 kcal, 1 g EW, 3 g F, 2 g KH, 1 g Bst

1

Maispfannkuchen
mit Kräuterdip

727 kcal, 28 g EW, 26 g F, 92 g KH, 6 g Bst

2

Spaghetti mit Gemüsebolognese
und frischem Parmesan

383 kcal, 14 g EW, 10 g F, 58 g KH, 5 g Bst

3

Spaghetti Bolognese (mit Rinderfleisch)
mit frischem Parmesan

462 kcal, 24 g EW, 15 g F, 55 g KH, 5 g Bst

DESSERT

Apfel-Kirsch-Bananen-Smoothie

87 kcal, 1 g EW, 0 g F, 19 g KH, 2 g 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

Minestrone

81 kcal, 2 g EW, 4 g F, 9 g KH, 1 g Bst

1

Cremiger Milchreis
mit Apfelkompott und Zimt-Zucker

461 kcal, 15 g EW, 5 g F, 87 g KH, 2 g Bst

2

Tofu „Bordelaise“
mit Kräutersoße und Kartoffeln

605 kcal, 19 g EW, 39 g F, 42 g KH, 3 g Bst

3

Gratiniertes Fischfilet „Bordelaise“
mit Kräutersoße und Kartoffeln

462 kcal, 28 g EW, 21 g F, 38 g KH, 2 g Bst

DESSERT

Stracciatella Joghurt

130 kcal, 4 g EW, 5 g F, 17 g KH, 0 g 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

Karotten-Apfel-Rohkost und Blattsalat

142 kcal, 1 g EW, 8 g F, 14 g KH, 3 g Bst

.....

1

Bunter Gemüseeintopf
mit Kartoffeln

144 kcal, 4 g EW, 3 g F, 22 g KH, 4 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN

2

Kartoffelsalat
mit Würstchen (mit Schweinefleisch)

525 kcal, 15 g EW, 40 g F, 25 g KH, 1 g Bst

.....

DESSERT

Käse-Sahne-Creme

115 kcal, 9 g EW, 3 g F, 13 g KH, 0 g Bst

ABEND

Hausmacher Vesperplatte
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

Brokkolicremesuppe

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

.....

1

Gratinierter Blumenkohl
mit Kartoffeln

289 kcal, 15 g EW, 9 g F, 32 g KH, 8 g Bst

2

Rindergeschnetzeltes mit Paprikastreifen,
Romanesco und Nudeln

490 kcal, 35 g EW, 19 g F, 42 g KH, 7 g Bst

.....

DESSERT

Kleines Dessertbuffet

ABEND

Schinkenspezialitäten roh und gekocht
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 ***