

MENÜ

MITTAG
SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet

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

Tomatencremesuppe

75 kcal, 2 g EW, 3 g F, 10 g KH, 1 g Bst

.....

1

Gegrillte Gemüse-Pfanne (mit Paprika, Pilze, Zwiebeln)
mit Sour Creme und Süßkartoffel-Pommes

576 kcal, 18 g EW, 39 g F, 41 g KH, 11g Bst

2

Vegetarisches Soja-Gyros
mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis

570 kcal, 31 g EW, 28 g F, 47 g KH, 3 g Bst

3

Pfannengyros vom Schwein
mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis

736 kcal, 37 g EW, 48 g F, 40 g KH, 3 g Bst

.....

DESSERT

Karamellpudding

149 kcal, 3 g EW, 6 g F, 20 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

Gemüsebrühe mit Eierfäden

28 kcal, 2 g EW, 2 g F, 1 g KH, 0 g Bst

.....

1

Penne "Kreol" mit frischem Parmesan
(Tomatensoße mit Zwiebel, Ingwer, Chili,
Zimt und Knoblauch)

Dieses Gericht ist ohne Parmesankäse VEGAN.

402 kcal, 15 g EW, 11 g F, 57 g KH, 6 g Bst

2

Kohlrabi Schnitzel
mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

563 kcal, 16 g EW, 32 g F, 49 g KH, 5 g Bst

3

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

642 kcal, 35 g EW, 35 g F, 45 g KH, 4 g Bst

.....

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße

124 kcal, 1 g EW, 1 g F, 25 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

Geröstete Grießsuppe mit Gemüsebrunoise

68 kcal, 2 g EW, 3 g F, 8 g KH, 1 g Bst

1

Schupfnudeln
mit Sauerkraut an dunkler Soße

409 kcal, 10 g EW, 16 g F, 53 g KH, 6 g Bst

2

Gemüselasagne

360 kcal, 15 g EW, 12 g F, 43 g KH, 5 g Bst

3

Lasagne Bolognese (aus Rind)

488 kcal, 25 g EW, 23 g F, 42 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Mousse au Chocolat

95 kcal, 3 g EW, 3 g F, 14 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

Zucchini cremesuppe

89 kcal, 2 g EW, 6 g F, 7 g KH, 0 g Bst

1

Gegrillte Drillinge
auf Ofengemüse mit Paprika-Balsamico-Dip

Dieses Gericht ist VEGAN.

383 kcal, 6 g EW, 21 g F, 39 g KH, 6 g Bst

2

Thai Curry mit Tofu
mit Erdnuss, Kokos und Basmatireis

499 kcal, 18 g EW, 28 g F, 41 g KH, 5 g Bst

3

Thai Curry mit Hähnchen
mit Erdnuss, Kokos und Basmatireis

492 kcal, 19 g EW, 27 g F, 41 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Joghurtcreme mit karamellisierten
Walnüssen

165 kcal, 5 g EW, 8 g F, 18 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

Gemüsebrühe mit Backerbsen

30 kcal, 1 g EW, 2 g F, 2 g KH, 0 g Bst

.....

1

Pfannkuchen

mit Pflaumenragout und Vanillesoße

806 kcal, 19 g EW, 20 g F, 131 g KH, 2 g Bst

2

Panierte Champignons

mit Remouladensoße und Kartoffeln

412 kcal, 12 g EW, 25 g F, 32 g KH, 4 g Bst

3

Paniertes Seelachsfilet

mit Remouladensoße und Kartoffeln

615 kcal, 24 g EW, 36 g F, 27 g KH, 2 g Bst

.....

DESSERT

Limettencreme

121 kcal, 13 g EW, 0 g F, 16 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

Weißkohl-Möhren-Frischkost und Blattsalat

142 kcal, 2 g EW, 10 g F, 9 g KH, 4 g Bst

.....

1

Pasta an Frischkäsesoße
und Rucola

441 kcal, 11 g EW, 21 g F, 51 g KH, 2 g Bst

2

Erbsensuppe
mit Wiener Würstchen Einlage
(enthält Schweinefleisch)

275 kcal, 16 g EW, 9 g F, 27 g KH, 11 g Bst

.....

DESSERT

Grießpudding
mit Fruchttopping

176 kcal, 5 g EW, 3 g F, 31 g KH, 2 g Bst

ABEND

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

Waldpilzcremesuppe

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

.....

1

Brokkoli-Kartoffel-Gratin
mit Tomatensoße

368 kcal, 19 g EW, 20 g F, 25 g KH, 5 g Bst

2

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons,
Gemüsemischung und Rösti-Ecken

698 kcal, 30 g EW, 46 g F, 42 g KH, 6 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 ***