

# 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

Spinat

mit Rührei und Kartoffeln

457 kcal, 26 g EW, 25 g F, 30 g KH, 6 g Bst

2

Vegane Hackbällchen (enthält Soja und Weizen)

in Tomatensoße

mit Reis und Gurkensalat

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

3

Hackbällchen (enthält Schwein und Rind)

in Tomatensoße

mit Reis und Gurkensalat

424 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

Gebratene Asia-Nudeln  
mit Gemüse und Shiitake Pilzen

364 kcal, 19 g EW, 8 g F, 51 g KH, 6 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN.

2

Sellerieschnitzel mit  
Leipziger Allerlei und Pommes

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

3

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Leipziger Allerlei und Pommes

688 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

Maispfannkuchen  
mit Kräuterdip

640 kcal, 25 g EW, 26 g F, 74 g KH, 6 g Bst

2

Gekochte Eier  
mit Brokkoli, Senfsoße und Kartoffeln

353 kcal, 19 g EW, 16 g F, 31 g KH, 5 g Bst

3

Gedünstetes Seelachsfilet  
mit Brokkoli, Senfsoße 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 &amp; 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

Indisches Gemüsecurry  
mit Blumenkohl, Blattspinat, Kokos und  
hausgemachtem Naan-Brot (mit Sojajoghurt)

353 kcal, 12 g EW, 15 g F, 39 g KH, 8 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN.

2

Spaghetti mit Gemüsebolognese  
und frischem Parmesan

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

3

Spaghetti Bolognese (enthält Rind)  
mit frischem Parmesan

489 kcal, 24 g EW, 19 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 &amp; 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

Germknödel

mit Vanillesoße und Pflaumenragout

586 kcal, 15 g EW, 7 g F, 111 g KH, 1 g Bst

2

Gratinierter Tofu à la Bordelaise

mit Kräutersoße und Kartoffeln

649 kcal, 19 g EW, 44 g F, 42 g KH, 3 g Bst

3

Gratiniertes Fischfilet à la Bordelaise

mit Kräutersoße und Kartoffeln

495 kcal, 30 g EW, 25 g F, 36 g KH, 3 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 &amp; 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 (enthält Schwein)

525 kcal, 15 g EW, 40 g F, 25 g KH, 2 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

Minestrone

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

---

1

Gratinierter Blumenkohl  
mit Salzkartoffeln

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

2

Rindergeschnetzeltes mit Paprika,  
Romanesco-Gemüse 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\*\*\*