

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

129 kcal, 5 g EW, 9 g F, 7 g KH

Kraftbrühe mit Backerbsen (E,Glu,Mi/8)

29 kcal, 1g EW, 2g F, 3g KH

.....

Fleischklößchen (E,Glu,Sf)

an Kapernsoße (E,Glu,Mi,Sel,Sf/1,3)

Romanesko und Gemüsereis (Sel)

489 kcal, 28g EW, 29g F, 29g KH

Kalt marinierte Auberginen (1,5)

Kartoffelrösti (8) an

Karotten-Creme fraiche (Mi)

260 kcal, 6g EW, 14g F, 28g KH

Sherry-Matjes (F)

Kartoffelrösti (8)

Keta-Kaviar-Creme fraiche (F,Mi)

363 kcal, 11g EW, 21g F, 32g KH

.....

DESSERT

Frisches Obst

34 kcal, 1g EW, 0g F, 8g KH

ABEND

Rindfleischsalat (9)

Wurst-Käseauswahl, Salate

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

129 kcal, 5 g EW, 9 g F, 7 g KH

Kräuterrahmsuppe (Glu,E,Mi/1)

31 kcal, 1g EW, 2g F, 4g KH

.....

1

Spaghetti (Glu) mit milder Tomatensoße

(E,Glu,Mi/1) und Parmesan (Mi)

318 kcal, 10g EW, 4g F, 58g KH

2

Risolee-Kartoffelpfanne
mit Paprika, Oliven ⁽⁶⁾, Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln, herzhafter Dip (Mi)

214 kcal, 4g EW, 11g F, 24g KH

3

Farfalle Tricolore (Glu) mit Thunfisch-(F)
Spinat-Gorgonzolasoße (E,Glu,Mi/1)

402 kcal, 35 g EW, 11g F, 41 g KH

.....

DESSERT

Apfelplunder (E,Glu,Mi/3)

134kcal, 2g EW, 8g F, 13 KH

ABEND

Bunter Wildkräutersalat (Mi)

Partybrötchen (Glu)

Joghurtdressing (Mi)

Wurst-Käseauswahl, Salate

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

120 kcal, 4 g EW, 9 g F, 6 g KH

Passierte Gemüsesuppe

mit Vollkorncroutons (Glu)

42 kcal, 2g EW, 1g F, 7 KH

Rinderbraten, Schmorsoße (Glu,Sel)

Kohlrabigemüse und

Semmelknödel (E,Glu,Mi)

523 kcal, 38g EW, 16g F, 55g KH

Gemüse-Burger (E,Glu,Mi)

mit Curly Fries (Glu)

646 kcal, 13g EW, 32g F, 72g KH

Forelle Müllerin (F,Glu) mit gerösteten
Mandeln an Zitronensoße (E,Glu,Mi/1) und
Petersilienkartoffeln

437 kcal, 38g EW, 17g F, 31g KH

DESSERT

Panna Cotta

mit Erdbeersoße (Mi, So)

137 kcal, 2g EW, 5g F, 22g KH

ABEND

Hausmacher Wurst
mit Gewürzgurken (2,9)
Wurst-Käseauswahl, Salate

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

120 kcal, 4 g EW, 9 g F, 6 g KH

Indische Currysuppe (Mi,Glu/1)

28 kcal, 1g EW, 1g F, 4g KH

1

Truthahngulasch (Glu/1),
Pariser Karotten an
grünen Bandnudeln (Glu)
386 kcal, 33g EW, 5g F, 50 KH

2

Sesambratling (Glu,Nü,S), Jus (Glu),
Pariser Karotten und
Kartoffeln
397 kcal, 13g EW, 11g F, 57g KH

3

Thüringer Rostbratwurst (Se,Sf/8),
braune Soße (Glu) mit
Rotkohl (Glu/10) und Salzkartoffeln
456 kcal, 20g EW, 28g F, 29g KH

DESSERT

Buttermilchdessert (Glu,Mi)

Gartenfrucht

108 kcal, 3g EW, 4g F, 15g KH

ABEND

Heringssalat (E,F,Mi,Sf/1,2,3,9) mit
Dampfkartoffeln
Wurst-Käseauswahl, Salate

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

129 kcal, 5 g EW, 9 g F, 7 g KH

Klare Gemüsebrühe (Sel) mit Nockerl

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

.....

Fischfilet Art Bordelaise (E,F,Glu,Mi)

leichte Soße (E,Mi,Glu/1), Kaisergemüse

Kerbelkartoffeln

339 kcal, 21g EW, 13g F, 32g KH

Lasagne mit Gemüsefüllung (E,Glu,Mi,Sel/1)

Tomatensoße (Glu)

340 kcal, 14g EW, 12g F, 42g KH

Kasseler (2,3), Bratenjus (Glu)

Sauerkraut (Glu) und Stampfkartoffeln (1)

364 kcal, 27g EW, 17g F, 24g KH

.....

DESSERT

Milchreis (Mi/1)

Zimt und Zucker

97kcal, 3g EW, 1g F, 19g KH

ABEND

Französische Käsespezialitäten
mit offenfrischem Baguette
Wurst-Käseauswahl, Salate

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Mittag

Menü

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

Geflügelbrühe mit Fadennudeln

HAUPTGANG

Cordon Bleu mit Kaisergemüse
und Kartoffelgratin

Vollkornnudeln mit Walnuss-Basilikum-Pesto
und Cocktailtomaten

DESSERT

Gefüllter Blaubeerpfannkuchen

Abend

Gemüsequark

Dampfkartoffeln

Das Essen wird der Kostform angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

129 kcal, 5 g EW, 9 g F, 7 g KH

Kresserahmsuppe (Glu/1)

16 kcal, 0g EW, 1g F, 2g KH

1
2
Hirschragout (Glu), Preiselbeerbirne,
Brokkoli und Spätzle (E,Glu)

385 kcal, 28g EW, 6g F, 53g KH

Polentatasche „Florentiner Art“ (Glu,Mi)

Gemüsesoße (E,Mi,Glu,Sel/1)

304 kcal, 8g EW, 13g F, 37g KH

DESSERT

Eisdessert Donau Duette (Mi,So)

260 kcal, 3g EW, 14g F, 29g KH

ABEND

Delikatessaufschnitt
Wurst-Käseauswahl, Salate

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst