

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet (# 1,2,3,9)

101 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 4 g Bst

Mango-Möhren-Suppe

65 kcal, 1 g EW, 4 g F, 6 g KH, 1 g Bst

1

Gemüseragout
mit Kräutercouscous

Vital!

313 kcal, 8 g EW, 11 g F, 41 g KH, 7 g Bst

2

Gebratene Fleisch Maultaschen (#3,9)
mit Bratensauce, Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

464 kcal, 12 g EW, 20 g F, 58 g KH, 6 g Bst

3

Gebratenes Seelachsfilet im Kartoffelmantel
mit Grillgemüse und Schnittlauchcreme

336 kcal, 34 g EW, 12 g F, 20 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Stracciatellaquark

147 kcal, 15 g EW, 2 g F, 15 g KH, 0 g Bst

ABEND

Schupfnudel-Gemüse Pfanne,
Bunte Auswahl vom Buffet

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das **Vital!** Gericht.

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet (# 1,2,3,9)

101 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 4 g Bst

Gemüsebrühe mit Eiermuscheln

61 kcal, 2 g EW, 3 g F, 7 g KH, 0 g Bst

.....

1

Gefüllte Aubergine mit Frischkäse
an Mozzarella-Sauce und Vollkornreis

Vital!

381 kcal, 22 g EW, 17 g F, 31 g KH, 7 g Bst

2

Vegetarische Cevapcici an Tomaten-Basilikumsoße
mit Zucchini-Feta-Gemüse und Kartoffeln

678 kcal, 26 g EW, 30 g F, 68 g KH, 11 g Bst

3

Cevapcici an Tomaten-Basilikumsoße
mit Zucchini-Feta-Gemüse und Kartoffeln

570 kcal, 30 g EW, 32 g F, 37 g KH, 4 g Bst

.....

DESSERT

Joghurt mit Sauerkirschen

112 kcal, 4 g EW, 4 g F, 14 g KH, 0 g Bst

ABEND

Bunte Auswahl vom Käsebrett
Süße Überraschung (# 2)

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das Vital! Gericht.

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet (# 1,2,3,9)

101 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 4 g Bst

Selleriecremesuppe

65 kcal, 1 g EW, 5 g F, 3 g KH, 1 g Bst

1

Rahm Polenta mit gebratenem Chicorée,
Kichererbsen und Koriander-Dip

Vital!

372 kcal, 15 g EW, 27 g F, 15 g KH, 3 g Bst

2

Piccata von der Zucchini
an Tomatensoße mit Vollkorn Spaghetti

Vital!

578 kcal, 31 g EW, 23 g F, 60 g KH, 3 g Bst

3

Piccata Milanese von der Pute
an Tomatensoße mit Vollkorn Spaghetti

567 kcal, 34 g EW, 20 g F, 61 g KH, 1 g Bst

DESSERT

Buttermilch-Obstgelee

92 kcal, 5 g EW, 1 g F, 14 g KH, 3 g Bst

ABEND

Käsespätzle
Bunte Auswahl vom Buffet

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das Vital! Gericht.

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet (# 1,2,3,9)

101 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 4 g Bst

Gemüsebrühe mit Grießklößchen

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

1

Gemüse Potpourri mit Kurkuma-Kokos-Soße,
Halloumi-Käse und Vollkornreis

Vital!

492 kcal, 19 g EW, 15 g F, 67 g KH, 7 g Bst

2

Paniertes Sellerie Schnitzel mit Fingermöhren
an Erbsenpüree und Kräuter Dip

Vital!

405 kcal, 17 g EW, 10 g F, 54 g KH, 13 g Bst

3

Paniertes Schnitzel
mit glasierten Karotten und Pommes Frites

673 kcal, 32 g EW, 32 g F, 60 g KH, 7 g Bst

DESSERT

Vanillepudding mit Erdbeersoße

110 kcal, 12 g EW, 1 g F, 15 g KH, 0 g Bst

ABEND

Bunter Geflügelsalat (# 1,2,3,4,9)
Bunte Auswahl vom Buffet

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das **Vital!** Gericht.

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet (# 1,2,3,9)

101 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 4 g Bst

Gemüsecremesuppe

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

1

Gemüse Tajine mit Jasmin Reis
und Dörrobst (# 3,5)

358 kcal, 7 g EW, 8 g F, 61 g KH, 7 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN.

Vital!

2

Marinierte Rote Beete nach „Hausfrauen Art“
mit Pellkartoffeln

302 kcal, 8 g EW, 8 g F, 45 g KH, 6 g Bst

Vital!

3

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Pellkartoffel

434 kcal, 18 g EW, 23 g F, 37 g KH, 2 g Bst

Vital!

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

166 kcal, 4 g EW, 4 g F, 30 g KH, 0 g Bst

ABEND

Große Salatauswahl mit deftigem
Gaumenschmaus (# 1,2,3,4,8,9)
Bunte Auswahl vom Buffet

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das Vital! Gericht.



Pasta Plausch

SAMSTAG

MITTAG

SUPPE & SALAT

Sellerie-Apfel-Rohkost vom Buffet (# 1,2,3,9)

138 kcal, 3 g EW, 9 g F, 9 g KH, 5 g Bst

1

Bärlauchsoße

Vital!

335 kcal, 11 g EW, 4 g F, 60 g KH, 5 g Bst

2

Safran-Champignonsoße

Vital!

341 kcal, 13 g EW, 5 g F, 59 g KH, 5 g Bst

3

Bolognesesoße

580 kcal, 36 g EW, 20 g F, 61 g KH, 6 g Bst

DESSERT

Crumble mit Vanillesoße

374 kcal, 5 g EW, 8 g F, 68 g KH, 6 g Bst

ABEND

Gemischte kalte Bratenvariationen mit leichter
Remouladensoße (# 2,3,9)
Bunte Auswahl vom Buffet

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das **Vital!** Gericht.

WOCHE 1

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet (# 1,2,3,9)

101 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 4 g Bst

Kraftbrühe mit Flädle

45 kcal, 1 g EW, 2 g F, 4 g KH, 0 g Bst

1

Vegetarische Paella
mit Zitronensud

Vital!

416 kcal, 10 g EW, 6 g F, 76 g KH, 5 g Bst

2

Schmorbraten an Portweinjus*
mit Gemüse und Salzkartoffeln

352 kcal, 22 g EW, 8 g F, 32 g KH, 5 g Bst

DESSERT

Kleines Dessertbuffet (# 1)

336 kcal, 9 g EW, 14 g F, 42 g KH, 1 g Bst

ABEND

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten
roh und gekocht (# 6)
Bunte Auswahl vom Buffet

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe hängen vor dem Speisesaal zur Ansicht aus ***

Frische steht für uns an erster Stelle, deshalb behalten wir uns tagesaktuelle Änderungen vor.

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Unseren ernährungsbewussten Gästen empfehlen wir das **Vital!** Gericht