

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 aus Haferflocken und Gemüse
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)

Vital!

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

2

Marinierte Rote Beete nach „Hausfrauen Art“
mit Pellkartoffeln

Vital!

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

3

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Pellkartoffel

Vital!

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

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.

Menü



Mittag

SUPPE & SALAT

Salate vom Buffet

Brühe mit Leberspätzle

HAUPTGANG

Rahm Kalbsgulasch mit Sommergemüse
und Teigwaren

oder

Sojarahmgulasch mit Sommergemüse
und Teigwaren

DESSERT

Crumble

Abend

KALTES BUFFET

Variationen von der Salami

Käsebrett

Mini Laugen-Gebäck

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