

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

Bananen-Kokos-Currycreme Suppe

62 kcal, 1 g EW, 2 g F, 10 g KH, 1 g Bst

.....

1

Dampfnudeln
mit Zimt-Zucker oder Vanillesoße

526 kcal, 15 g EW, 18 g F, 73 g KH, 2 g Bst

2

Vegetarische gefüllte Paprika
mit Schnittlauchsoße und Vollkornreis

354 kcal, 14 g EW, 11 g F, 46 g KH, 3 g Bst

vital!

3

Gefüllte Hackfleisch Paprika
mit Schnittlauchsoße und Vollkornreis

551 kcal, 33 g EW, 23 g F, 49 g KH, 5 g Bst

.....

DESSERT

Quarkdessert mit Chili-Birnen

119 kcal, 16 g EW, 2 g F, 8 g KH, 1 g Bst

ABEND

Kräuterquark mit Pellkartoffeln
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 Eierstich

41 kcal, 2 g EW, 3 g F, 1 g KH, 1 g Bst

1

Kartoffel-Zucchini-puffer
mit Apfelmus oder Dip

357 kcal, 10 g EW, 10 g F, 53 g KH, 5 g Bst.

2

Gedünsteter Kabeljau mit Zitronenbittersoße
an Blattspinat und Vollkornreis

Vital!

444 kcal, 38 g EW, 11 g F, 44 g KH, 3 g Bst

3

Hähnchenroulade (# 10) mit Apfeloße
an Brokkoli und gebratenen Gnocchi

476 kcal, 35 g EW, 9 g F, 63 g KH, 7 g Bst

DESSERT

Rhabarberkompott mit Vanillesoße

102 kcal, 1 g EW, 1 g F, 20 g KH, 3 g Bst

ABEND

Bunte Auswahl am 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

Cremige Erbsensuppe

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

1

Kalter vegetarischer Wrap (# 2,3,8) nach „Caesar Art“
mit Sojagyros, Limetten Dip und gebratenen Drilling
Kartoffeln

Vital!

611 kcal, 22 g EW, 25 g F, 72 g KH, 3 g Bst

2

Hausgemachte Vegie Lasagne mit Quorn
an Tomatensoße

339 kcal, 18 g EW, 10 g F, 41 g KH, 5 g Bst

3

Hausgemachte Rindfleisch Lasagne
an Tomatensoße

602 kcal, 43 g EW, 28 g F, 42 g KH, 5 g Bst

DESSERT

Vanille Joghurt mit Mango

150 kcal, 5 g EW, 5 g F, 20 g KH, 0 g Bst

ABEND

Gulaschsuppe
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

Klare Gemüsebrühe mit Fadennudeln

61 kcal, 2 g EW, 3 g F, 7 g KH, 1 g Bst

.....

1

Tomaten-Linsen-Sugo
mit Vollkorn Nudeln

Vital!

414 kcal, 18 g EW, 8 g F, 63 g KH, 12 g Bst

2

Gebratenes „Vegi Chicken“ aus Erbsenprotein
an Schnittlauchsoße, Gemüse und Basmatireis

Vital!

394 kcal, 23 g EW, 8 g F, 53 g KH, 8 g Bst

3

Gebratenes Schweinegeschnetzeltes
an Schnittlauchsoße, Gemüse und Basmatireis

396 kcal, 21 g EW, 11 g F, 51 g KH, 5 g Bst

.....

DESSERT

Orangencreme

131 kcal, 8 g EW, 2 g F, 18 g KH, 0 g Bst

ABEND

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

Curry-Gemüse-Cremesuppe

28 kcal, 1 g EW, 2 g F, 5 g KH, 1 g Bst
.....

1

Gefüllte Zucchini
mit Ricotta Soße und Basmatireis**Vital!**

344 kcal, 15 g EW, 11 g F, 45 g KH, 3 g Bst

2

Knusprige Soja-Nuggets & Chips (# 9)
mit hausgemachter Remouladensoße

357 kcal, 10 g EW, 18 g F, 37 g KH, 0 g Bst

3

Fish & Chips (# 9)
mit hausgemachter Remouladensoße459 kcal, 15 g EW, 26 g F, 40 g KH, 0 g Bst
.....

DESSERT

Weißes Mousse mit Fruchtsoße

86 kcal, 5 g EW, 3 g F, 10 g KH, 0 g Bst

ABEND

Große Salatauswahl
mit deftigem Gaumenschmaus (# 1,2,3,4,8,9)

*** 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

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

129 kcal, 2 g EW, 6 g F, 15 g KH, 4 g Bst

1

Spinat Walnusssoße

Vital!

414 kcal, 14 g EW, 12 g F, 60 g KH, 6 g Bst

2

Ratatouille Soße

Vital!

339 kcal, 11 g EW, 5 g F, 59 g KH, 6 g Bst

3

Tomaten Thunfisch (# 2,3,8)

Vital!

385 kcal, 15 g EW, 7 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

Vesperplatte „Markgräfler Art“ (# 2,3,4) 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

Brokkolicremesuppe

48 kcal, 2 g EW, 3 g F, 3 g KH, 1 g Bst

1

Hausgemachte Reispfanne Vegetarisch

Vital!

340 kcal, 6 g EW, 7 g F, 60 g KH, 6 g Bst

2

Wildschweingulasch mit Sommergemüse,
Butterspätzle und Kartoffeln

459 kcal, 30 g EW, 19 g F, 39 g KH, 7 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.