

# 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

**vital!**

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

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

\*\*\* 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.

# Buffet

10.08.2026



## Salatbuffet

\*\*\*

Verschiedene Sorten an Grillgut

Mediterranes Gemüse

Western Bohnen Chili

Maiskolben in Kräuterbutter Marinade

Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin

Ofen Käse mit Kirschtomaten

Falafel

\*\*\*

Humus, Aioli, Ketchup, Senf,

Dattel Dip

\*\*\*

Kleine Dessert Auswahl

BBQ

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; 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 Apfelsonne  
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 &amp; 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 Limetten Dip und gebratenen Drilling Kartoffeln**Vital!**

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

2

Hausgemachte Gemüse Lasagne  
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 &amp; 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“  
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 &amp; 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 Remouladensoße

459 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 &amp; 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

Dieses Gericht ist VEGAN.

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

Gemischte deluxe Vesperplatte  
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.