

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 Gemüsesuppe mit Riebele

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

.....

1

Überbackene Cannelloni (# 3)

gefüllt mit Spinat-Ricotta an Tomatensoße und
Brokkoli

489 kcal, 28 g EW, 21 g F, 44 g KH, 9 g Bst

2

Kebab nach „Park Therme Art“ mit Tofu,
Gemüse und Fladenbrot

Vital!

383 kcal, 13 g EW, 10 g F, 51 g KH, 2 g Bst

3

Kebab nach „Park Therme Art“
mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Fladenbrot

400 kcal, 15 g EW, 10 g F, 51 g KH, 1 g Bst

.....

DESSERT

Joghurt mit Ananasragout

97 kcal, 3 g EW, 2 g F, 17 g KH, 0 g Bst

ABEND

Kartoffeltaschen mit Kräuterquark
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

Kresseschaumsuppe

39 kcal, 1 g EW, 3 g F, 2 g KH, 0 g Bst

1

Grillierter Feta Käse mit Kirschtomate,
hausgemachtes Basilikum-Pesto
und Risolée Kartoffeln

607 kcal, 25 g EW, 39 g F, 36 g KH, 4 g Bst

2

Vegetarisches Gemüse-Chili
mit Avocado Dip, Koriander und Vollkornreis

326 kcal, 7 g EW, 10 g F, 50 g KH, 4 g Bst

Vital!

3

Gebratenes Seelachsfilet an Kokossoße
auf Kartoffel-Bohnenragout

416 kcal, 38 g EW, 14 g F, 31 g KH, 3 g Bst

Vital!

DESSERT

Zitronenmousse

152 kcal, 7 g EW, 7 g F, 15 g KH, 0 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

Gemüsebrühe mit Backerbsen

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

.....

1

Nasi Goreng
(gebratener Reis mit Gemüse & Ei) (#4)

Vital!

344 kcal, 11 g EW, 8 g F, 54 g KH, 5 g Bst

2

Panierte Knusper Aubergine
an Bratensoße mit Karottengemüse und Wedges

485 kcal, 9 g EW, 20 g F, 62 g KH, 9 g Bst

3

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade
an Bratensoße mit Karottengemüse und Wedges

592 kcal, 36 g EW, 21 g F, 60 g KH, 8 g Bst

.....

DESSERT

Erdbeerquark

92 kcal, 16 g EW, 1 g F, 4 g KH, 0 g Bst

ABEND

Frühlingsrollen mit Sweet Chilisoße
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

Blumenkohl-Kokos-Cremesuppe

46 kcal, 1 g EW, 3 g F, 3 g KH, 1 g Bst

.....

1

Pfannkuchen mit frischem Marktgemüse

277 kcal, 8 g EW, 10 g F, 35 g KH, 5 g Bst

Vital!

2

Ofen Paprika-Zucchini Gemüse mit Bibeleskäse
und Bratkartoffeln

508 kcal, 25 g EW, 25 g F, 41 g KH, 5 g Bst

Vital!

3

Badisches Dreierlei
Wurstsalat, Bibeleskäse und Bratkartoffeln
(# 1,2,3,4,8,9,10)

761 kcal, 31 g EW, 52 g F, 38 g KH, 4 g Bst

.....

DESSERT

Birnen-Walnuss-Gelee

174 kcal, 2 g EW, 7 g F, 24 g KH, 3 g Bst

ABEND

Ital. Salatvariation mit Oliven und Baguette
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 Markklößchen

102 kcal, 2 g EW, 8 g F, 5 g KH, 1 g Bst

1

Falafel mit Gemüse-Couscous
und Joghurt Ras el Hanout-Dip

Vital!

269 kcal, 9 g EW, 13 g F, 30 g KH, 7 g Bst

2

Gebratenes Fischfilet mit Gemüse-Couscous
und Joghurt Ras el Hanout-Dip

362 kcal, 37 g EW, 18 g F, 10 g KH, 1 g Bst

3

Gebratenes Schweinesteak mit Kräuterbutter,
Ofentomaten und Risolée Kartoffeln

486 kcal, 39 g EW, 19 g F, 32 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Quarkdessert mit Pfirsich

110 kcal, 12 g EW, 1 g F, 14 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-Karotten-Rohkost vom Buffet (# 1,2,3,9)

98 kcal, 3 g EW, 6 g F, 7 g KH, 4 g Bst

1

Ricotta-Käsesoße

420 kcal, 19 g EW, 11 g F, 60 g KH, 4 g Bst

2

Arrabiatasoße

332 kcal, 11 g EW, 5 g F, 58 g KH, 5 g Bst

Dieses Gericht ist VEGAN.

Vital!

3

Zitronen-Hähnchensoße

395 kcal, 20 g EW, 7 g F, 59 g KH, 4 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.

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 Einlage

93 kcal, 2 g EW, 7 g F, 6 g KH, 1 g Bst

.....

1

Vegetarische Pfanne
„Art des Hauses“Vital!

325 kcal, 8 g EW, 7 g F, 53 g KH, 4 g Bst

2

Schweinebraten an Champignonrahmsoße
mit Kaisergemüse und Nudeln

585 kcal, 33 g EW, 27 g F, 49 g KH, 6 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.