MONTAG

# 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.

DIENSTAG

# 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 Quorn mit Avocado Dip, Koriander und Vollkornreis Vital!
326 kcal, 7 g EW, 10 g F, 50 g KH, 4 g Bst

3 Gebratenes Seelachsfilet an Kokossoße auf Kartoffel-Bohnenragout Vital!
416 kcal, 38 g EW, 14 g F, 31 g KH, 3 g Bst

## 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.

MITTWOCH

# 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

*** 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.

SANKT MARTIN



# Abend

11.11.2026

Salatbuffet

***

Variationen von Salami

***

Käsebrett

***

Baguette

***

Verschiedene Soßen

DONNERSTAG

# 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

Vital!

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

2

Ofen Paprika-Zucchini Gemüse mit Bibeleskäse und Bratkartoffeln

Vital!

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

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.

FREITAG

# 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.




## 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

Vital!

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

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.

SONNTAG

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

Vital!

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.