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

Geröstete Grießsuppe mit Brunoise

58 kcal, 1 g EW, 2 g F, 8 g KH, 1 g Bst

1 Hausgemachte Tomaten-Feta Quiche mit Sauerrahm Dip und Brokkoli Vital!

665 kcal, 28 g EW, 40 g F, 44 g KH, 7 g Bst

2 Vegie Bällchen aus Soja mit orientalischem Gemüse (# 3,5) und Naan-Brot

518 kcal, 20 g EW, 10 g F, 75 g KH, 9 g Bst

3 Hähnchenkeule an orientalischem Gemüse (# 3,5) mit Naan-Brot

760 kcal, 47 g EW, 31 g F, 65 g KH, 6 g Bst

DESSERT

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

98 kcal, 4 g EW, 2 g F, 16 g KH, 0 g Bst

ABEND

Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Käsesoße (# 2,3)

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

Radieschencremesuppe
137 kcal, 5 g EW, 12 g F, 4 g KH, 1 g Bst

1 Vollkorn-Nudeln mit Gemüsestreifen an hausgemachtem Pesto und Grilltomate Vital!

484 kcal, 19 g EW, 19 g F, 57 g KH, 2 g Bst

2 Panierte Zucchini mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffelsalat

331 kcal, 8 g EW, 15 g F, 37 g KH, 4 g Bst

3 Panierter Seelachs mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffelsalat

484 kcal, 27 g EW, 25 g F, 35 g KH, 2 g Bst

DESSERT

Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße
112 kcal, 3 g EW, 1 g F, 24 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 Eierstich
45 kcal, 1 g EW, 2 g F, 4 g KH, 1 g Bst

1 Vegetarische Bratlinge mit Gemüsesoße, glasiertes Karottengemüse und Kartoffeln — Vital!

422 kcal, 13 g EW, 16 g F, 50 g KH, 8 g Bst

2 Soja Gyros mit Krautsalat, Tsatsiki und Tomatenreis — Vital!

496 kcal, 14 g EW, 24 g F, 53 g KH, 5 g Bst

3 Schweine-Gyros mit Krautsalat, Tsatsiki und Tomatenreis

539 kcal, 26 g EW, 24 g F, 52 g KH, 4 g Bst

DESSERT

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

ABEND

Tortellini-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce
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.

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

Erbsen-Koriander-Suppe
65 kcal, 1 g EW, 5 g F, 3 g KH, 1 g Bst

1 Auberginen Moussaka
mit Sauerrahm-Dip und Reis
387 kcal, 11 g EW, 11 g F, 59 g KH, 1 g Bst

Vital!

2 Panierter Tofu
mit Kohlrabi à la crème und Pommes
441 kcal, 15 g EW, 24 g F, 37 g KH, 5 g Bst

3 Hähnchen Cordon bleu (# 1,2,)
mit Kohlrabi à la crème und Pommes
441 kcal, 32 g EW, 16 g F, 39 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Quarkdessert mit Kirschen
107kcal, 11 g EW, 1 g F, 12 g KH, 0 g Bst

ABEND

Bunter Thunfischsalat mit
Mais, rote Bohnen und Zwiebeln
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 Xaver
61 kcal, 5 g EW, 4 g F, 0 g KH, 0 g Bst

1 Hausgemachter Gemüse Empanada mit Schnittlauchsoße — Vital!
439 kcal, 6 g EW, 30 g F, 35 g KH, 1 g Bst

2 Vegetarische Klößchen an Weißweinsoße* mit Blattspinat und Salzkartoffeln — Vital!
363 kcal, 13 g EW, 13 g F, 41 g KH, 6 g Bst

3 Fischklößchen an Weißweinsoße* mit Blattspinat und Salzkartoffeln — Vital!
396 kcal, 31 g EW, 11 g F, 35 g KH, 5 g Bst

DESSERT

Aprikosencreme
138 kcal, 7 g EW, 2 g F, 20 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.



MITTAG

SUPPE & SALAT

Weißkohl-Möhren-Frischkost vom Buffet (# 1,2,3,9)

107 kcal, 3 g EW, 6 g F, 9 g KH, 5 g Bst

.....

1

Hausgemachtes Pesto

367 kcal, 14 g EW, 8 g F, 57 g KH, 4 g Bst

2

Tomaten-Fetasoße

Vital!

423 kcal, 15 g EW, 12 g F, 60 g KH, 6 g Bst

3

Lachssoße

419 kcal, 20 g EW, 10 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

Vesperplatte „Markgräfler Art“
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

Tomatencremesuppe
72 kcal, 1 g EW, 5 g F, 6 g KH, 1 g Bst

1

Gemüseeintopf

Vital!

238 kcal, 8 g EW, 8 g F, 28 g KH, 9 g Bst

2

Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße
mit Mischgemüse und Teigwaren
482 kcal, 41 g EW, 6 g F, 63 g KH, 7 g Bst

DESSERT

Kleines Dessertbuffet (# 1)
336 kcal, 8 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.