

Speiseplan vom 28. April – 30. April 2025

(Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe		
Vorspeise	Teriyaki Hähnchenspieße auf Chili- Kraut	Marinierter Artischockensalat	Spargelsalat in Radieschen- Vinaigrette		
Grill	Gebackene Polenta- Spinattaschen auf Ratatouillegemüse (Vegetarisch)	Pikantes Gemüse in Zitronengras- Sojasoße mit Basmati- Duftreis (Vegan)	Quinoa- Erbsen Kühle auf glasierten Karotten und Wildkräutersalat (Vegan)		
Klassik-Menü	Schweinerücken am Stück gebraten mit Spargelragout und Petersilienkartoffeln	Geflügel- Gyrospfanne mit Gurken- Quarkdip und Kartoffelscheiben	Maultaschen aus der Brühe mit Kartoffelsalat und geschmelzten Zwiebeln*3 (auch Vegetarisch)	Feiertag	Brückentag
Pasta/Pinsa	Spaghetti „amatriciana“ in tomatisierter Speck- Zwiebelsoße und Peperoncini*3 (auch Vegetarisch)	Gemüse- Tortelloni in Spinatsoße mit geriebenem Mozzarella (Vegetarisch)	Gnocchi in Salbeibutter mit marinierten Tomaten (Vegetarisch)		
Salate	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing		
Desserts	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat		
Abendessen	Zum Abendessen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges kaltes Büffet sowie folgende warme Tagesgerichte				
	Vegetarischer Kartoffelauflauf nach „Moussaka Art“	Pikanter Hackfleisch- Spieß mit Langkornreis			

*1 mit Farbstoff *2 mit Konservierungsstoffen *3 mit Antioxidationsmittel *4 mit Geschmacksverstärker *5 mit Schwefeldioxid *6 mit Schwärzungsmittel *7 mit Phosphat *8 koffeinhaltig *9 mit Süßungsmittel *10 enthält eine Phenylalainquelle *11 Alkohol. **Wir verwenden jodiertes Speisesalz.**