

	Montag bis Freitag	Samstag	Sonn- und Feiertage
Frühstück:	06:45 – 09:00 Uhr	06:45 – 09:00 Uhr	07:30 – 11:30 Uhr
Mittagessen:	11:30 – 14:00 Uhr	12:00 – 14:00 Uhr	12:00 – 13:00 Uhr
Abendessen:	17:30 – 19:45 Uhr	17:30 – 19:00 Uhr	17:30 – 19:45 Uhr

Am Abreisetag können Sie zwischen unserem Mittagsbüfett oder einem Lunchpaket wählen.

	Mittagessen Fleisch/Fisch	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag	Geflügelragout mit Möhren, Petersilienwurzeln und Frühlingszwiebeln Reisnudeln	vegetarischer mediterraner sommerlicher Eintopf wahlweise mit Hähnchenfleisch Ciabatta	Champignonpfanne mit Hackfleisch vom Schwein oder vegetarisch Kräuter-Knoblauchsoße Baguette
	süße Schupfnudeln mit roter Grütze und Vanillesoße		
Dienstag	Rückensteak vom Schwein Röstzwiebelbutter Kartoffelsalat mit Gurke und Dill im Essig-Öl-Dressing	Kartoffel-Möhren-Buletten mit Sesam buntes Pfannengemüse Sauerrahmdip mit Knoblauch	Couscous-Salat mit gebratenen Putenbruststreifen Peperoncini vegetarische Pizzasuppe Steinofenbaguette
	Heidelbeer-Milch von Lotta Landmilch		
Mittwoch	Hackbällchen „Toskanische Art“ mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken Wildreismischung	hausgemachte Pizza mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln belegt Rucola-Salat	Gyros-Makkaroni-Auflauf (Schwein) oder vegetarisch Bergkäsesoße
	Amarettini-Apfel-Dessert		
Donnerstag	herzhaftes Rindergulasch nach Hausrezept Brokkoli-Röschen Hefeknödelbrot	Basilikum-Gnocchi Ricotta-Tomatensoße Parmesanspäne	scharfe Chicken-Wings nach Hausrezept Curry-Reissalat Quark mit Leinöl und Frühlingszwiebeln Zwiebelbrot
	warmer Milchreis mit Früchten, Zucker und Zimt		
Freitag	Putenschnitzel Geflügeljus Blumenkohl „Polnischer Art“ Gratinkartoffeln oder Heringssalat mit roter Bete kleine Kartoffeln	griechische Pfannkuchen gefüllt mit Tzatziki, Gurken,- und Tomatenstreifen Rotkohlsalat	Maultaschenpfanne mit Fleischfüllung und vegetarisch Schmelzzwiebeln Petersiliensoße Wurstsalat mit Staudensellerie Blätterteigstangen
	Eisdessert		
Samstag	Hähnchenbrustfilet in Bressosoße leicht gebutterte Erbsen Vollkornspätzle	hausgemachte Kohlrabischnitzel Kerbelpolenta sommerliche Gemüsemischung	Bratwurst vom Schwein oder Geflügel und vegetarisch Zwiebel-Curry-Soße Röstitaler
	Erdbeergrütze		
Sonntag	Schweinebraten Bratensoße mit leichter Senfnote „Leipziger Allerlei“ Spätzle	Chili sin Carne Joghurdip Süßkartoffel-Pommes	zweierlei Geschnetzeltes Langkornreis pikante Quarkspeise mit Hüttenkäse und Tomaten Landbrot
	kleines Kuchenstück mit gesüßter Sahne		

Aufgestellt: Frau Traichel, Herr Koch – Küchenleitung – Änderungen vorbehalten!

Bei den angebotenen Speisen des Frühstückbüfetts sowie des Salatbüfetts berücksichtigen wir die enthaltenen Allergene und deklarieren sie am Produkt. Alle Suppen und Soßen enthalten Sellerie und gegebenenfalls Senf, Laktose und Gluten. Spuren von Soja, Ei, Gluten und Schalenfrüchten können in Puddings und Cremes enthalten sein. Haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen der Speisen, beispielsweise zu den Allergenen, so steht Ihnen das Küchen-Team beratend zur Seite. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft und Zubereitung der angebotenen Speisen.

