

Buffetplan vom 20.01.- 26.01.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet
Tagessuppe ^{10,12}	Dessert ^{1,10,11,12}	Tagessuppe ^{10,12}	Dessert ^{1, 10,11,12}	Tagessuppe ^{10,12}	Dessert ^{1,10,11,12}	Tagessuppe ^{10,12}
Schweinerücken in Buttersalbei-Sauce Buttergemüse, Thymiankartoffeln	Putensteak in Jus mit Thymian Gemüsegratin Butter-Reis	Frikadellen mit Senfgemüse, Rosmarinkartoffeln ^{10,11}	Poulardenbrust mit Champignonrahm, Speck-Kartoffeln ¹²	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Butter-Sauce, Kräuterreis	Gulasch ungarischer Art vom Rind und Schwein Petersilienkartoffeln,	Hochrippe vom Rind mit Balsamico-Buttergemüse, Rosmarinkartoffeln ¹
Abendbuffet Normandie	Abendbuffet Mare e Monte	Abendbuffet Feuer & Flamme	Abendbuffet Orientexpress	Abendbuffet Süddeutsch	Abendbuffet Far East	Abendbuffet Tour de France
Bohnensuppe nach Cassoulet Art	Brühe mit Frittaten und Gemüse ^{12,10}	Waliser Tomatensuppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons ^{10,12}	Gemüse Eintopf mit Süsskartoffeln ^{10,11}	Pho Vietnamische Fleischbrühe	Vichyssoise kalte Kartoffel-Lauchsuppe ^{2,3,}
Salate / Vorspeise ^{10, 12}	Salat / Vorspeise ^{5, 10, 12}	Salat / Vorspeise ^{5, 10, 12}	Salat / Vorspeise ^{5, 10, 12}	Salat / Vorspeise ^{5, 10, 12}	Salat / Vorspeise ^{5, 10, 12}	Salat / Vorspeise ^{5, 10, 1}
Pot au Feu vom Seelachs mit Zucchini und Paprika ¹⁴	Kalbsleber venezianischer Art mit Zwiebeln und Salbei	Hähnchenbrust mit Ratatouille-Gemüse	Braten vom Weideoxen jus mit Rosmarin und Knoblauch	Kalbsbraten in Jus mit Thymian und Honig ^{10,11}	Nackenbraten vom Durocschwein glasierte Schalotten	Blanquet vom Huhn ¹²
Schweineschulter in Apfelmost und Basilikum	Putenkeule aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln	Rostbrätel vom Schweinenacken	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahm ^{10,11,12}	Kassler Schinken in Biersauce ³	Pute Süß Sauer	Schweinsbraten von der Keule in Jus mit Rosmarin
Nudeltarte mit Käsekruste ^{10, 12}	Penne mit Waldpilze in ^{10, 11, 12}	Nudelaufguss mit Mozzarella überbacken	Blumenkohl mit Käse überbacken ^{12,10}	Käsespätzle ^{10, 12}	Rindfleisch in Teriyakisauce	Ratatouille
Zitonen-Huhn mit Thymian	Rotbarschfilet mit Schrimps in Weißweinsauce	Ragout vom Kalb in Champignonrahm ¹⁰	Seelachs mit Knoblauch und Zitrone	Pute aus dem Ofen mit Kürbis Gemüse ¹²	Wokgemüse mit Mie Nudeln ^{10,11}	Seelachs mit Tomate und Lauch
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse, Kräuterreis	Reis Schwenkgemüse, Speckkartoffeln	Knoblauch-Kartoffeln Ofen-Gemüse, Pilaw-Reis	Kartofelröster Butterreis, Gemüsevariation	Reis, Rotkraut, Buttergemüse Petersilienkartoffeln	Rosmarinkartoffeln, Blumenkohl, Mandel-Reis	Butterreis, Schwenkgemüse Kroketten
Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste
Penne mit Tomatensauce ¹⁰	Grießbrei mit Kirschen ^{10,12}	Wurstgulasch mit Fusili ¹⁰	Makkaroni mit Käsesauce ^{10,12} Makkar	Lasagne ^{10,11}	Spaghetti Bolognese ¹⁰	Milchreis mit Zimt und Zucker ¹²
Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}	Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}	Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}	Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}	Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}	Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}	Dessert-Variationen ^{1, 10, 11, 12}

Zusatzstoffe und Allergene: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Natrium/Kaliumnitrat 4 Antioxidationsmittel 5 Geschmacksverstärker 6 Schwefeldioxid/Sulfite 7 gewachst 8 Phosphat 9 Süßungsmittel 10 Glutenhaltig 11 Eier 12 Laktosehaltig 13Lupinen 14 Weichtiere 15 Senf Änderung vorbehalten