

## Buffet vom 26.10. - 01.11.2020

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>
<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>	<b>Dessert</b> <sup>1,10,11,12</sup>	<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>	<b>Dessert</b> <sup>1, 10,11,12</sup>	<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>	<b>Dessert</b> <sup>1,10,11,12</sup>	<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>
Nacken vom Jungschwein mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln	Ossobuco vom Schwein alla Milanese, Kartoffelstampf, Broccoli	Braten vom Rind in Rotweinsauce Buttermöhren, Kroketten 11, 10	Frikadellen in Champignonrahm, Butterkartoffeln und Rosenkohl 10, 11, 12	Hähnchenbrust mit Pfefferrahm, Butterreis, Broccoli 12	Blankett von der Pute, Karotten und Schupfnudeln 12, 10, 11	Sonntagsbraten vom Schwein mit Ofengemüse, Bouillonkartoffeln
<b>Abendbuffet Nudelwerk</b>	<b>Abendbuffet Tolle Knolle</b>	<b>Abendbuffet Köstliches Durcheinander</b>	<b>Abendbuffet Regional</b>	<b>Abendbuffet Von der Toskana bis Sizilien</b>	<b>Abendbuffet Europäische Vielfalt</b>	<b>Abendbuffet Rustikal</b>
Bouillon von Geflügel mit Nudeln	Steckrübensuppe mit Rind	Bouillon vom Rind mit Eierstich und Gemüse	Käsesuppe mit Croûtons 10, 12	Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck	Rotkohlsuppe mit Schmand 10,12	Gemüseintopf mit Kasseler 3, 12
Salate / Vorspeise 10, 12	Salat / Vorspeise 10, 12	Salat / Vorspeise 10, 12	Salat / Vorspeise 10, 12	Salat / Vorspeise 10, 12	Salat / Vorspeise 10, 12	Salat / Vorspeise 10, 12
Gemüseragout in scharfe Tomatensauce	Hähnchebrust mit Wurzelgemüse in Tomatensauce	Röstgemüse mit Tomaten und Feta gratiniert	Wildschwein mit Möhren und Zwiebeln	Spannferkel Rollbraten nach römischer Art	Entrecôte vom Emsrind mit Preiselbeeren	Krustenbraten mit Rotwein-Schalotten
Bolognese vom Rind	Schupfnudeln in Schinken – Sahnesauce mit Edamame	Rollbraten von der Pute in Dijonsenf-Sauce	Gemüsepfanne mit Thüringer Mettwurst	Caponata vom Marktgemüse	Gratin vom Gemüse und Nudeln in Tomaten-Rahmsauce	Geschnetzeltes vom Huhn in Champignonrahm
Geschnetzeltes vom Huhn in Champignonrahm 6	Schinkenbraten vom Jungschwein mit Zwiebelconfit	Nacken vom Jungschwein in Balsamico Glacé	Geschmortes vom Höhenvieh in Jus	Pollo alla Contadina 10,	Hähnchenbrust mit Basilikum und Tomaten	Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art
Spätzle mit Zwiebeln, Speck und Käse 10	Wurzelfleisch vom Rind mit <b>Meerrettich</b>	Seelachs in Tomatenragout	Bratwurst	Seelachsfilet all Cardinale (Picante Tomatencreme Sauce) 10,14	Buntbarsch mit Lauch und Tomaten 10	Broccoli Auflauf mit Gorgonzola 12
Nudelvariation, Marktgemüse,	Rosmarinkartoffeln, Buttergemüse, Mandelreis	Geschmorte Kartoffeln mit Tomaten, Rübengemüse mit Rosenkohl, Pilaw-Reis	Majoran Kartoffeln Gemüsevariation, Butterreis	Basmatireis, mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln 10	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln 10, 12	Kartoffelvielfalt, Gemüsevariation 10, 11
<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>
<b>Penne mit Tomatensauce</b>	<b>Grießbrei mit Kirschen</b>	<b>Wurstgulasch mit Fusilli</b>	<b>Makkaroni mit Käsesauce</b>	<b>Lasagne</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b>
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, 13 Lupinen, 14 Weichtiere, 15 Senf. Änderungen vorbehalten.