

# **Buffetplan vom 02.11. - 08.11.2020**

<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>
Schweinerücken in Butter-Salbeisauce Buttergemüse, Thymiankartoffeln	Putensteak in Jus mit Thymian, Gemüsegratin, Butterreis 12	Hähnchenkeule, Pfannengemüse, Kartoffelgratin 12	Gulasch nach ungarischer Art vom Rind, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poulardenbrust mit Champignonrahm, Kartoffelkroketten 10,11,12	Hochrippe vom Rind mit Balsamico-Buttergemüse, Rosmarinkartoffeln 1
<b>Abendbuffet Normandie</b>	<b>Abendbuffet Mare e Monte</b>	<b>Abendbuffet Feuer &amp; Flamme</b>	<b>Abendbuffet Orientexpress</b>	<b>Abendbuffet Süddeutsch</b>	<b>Abendbuffet Fernost</b>	<b>Abendbuffet Tour de France</b>
Bohnensuppe nach Cassoulet Art	Brühe mit Frittaten und Gemüse 12, 10	Kürbiscremesuppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons 10, 12	Consommé vom Rind mit Fleischklößchen 10, 11	Pho Vietnamesische Fleischbrühe	Gemüse-Cremesuppe
Salate / 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, 12	Salat / Vorspeise 5, 10, 12
Pot-au-feu vom Seelachs mit Zucchini und Paprika 14	Putenleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln und Salbei	Hähnchenbrust mit Ratatouille-Gemüse	Spießbraten von der Pute, mit Paprikasalsa	Braten vom Weideochsen in Jus	Geschnitztes vom Schwein mit Asiagemüse und Sesam	Blankett vom Huhn 12
Schulter vom Schwein in Apfel -Basilikum Sauce	Kalbsbraten aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln	Rostbrätel vom Schweinenacken	Cevapcici vom Rind mit Pikante Tomatensalsa 10, 11, 12	Kassler-Schinken in Biersauce 3	Pute süß-sauer	Schulterbraten vom Rind in Jus mit Rosmarin
Gemüsepfanne à la Crème 10, 12	Penne mit Waldpilzen in Rahm 10, 11, 12	Nudelaufguss mit Mozzarella überbacken	Haxe ausgelöst in Senfsauce 12, 10	Käsespätzle 10,11, 12	Rindfleisch in Teriyakisauce	Ratatouille
Zitronen-Huhn mit Thymian	Rotbarschfilet mit Shrimps in Weißweinsauce	Ragout vom Kalb in Champignonrahm 10	Seelachs mit Knoblauch und Zitrone	Pute aus dem Ofen mit Möhrengemüse 12	Mie-Nudeln mit Gemüse 10, 11	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse, Kräuterreis	Reis, Schwenkgemüse, Speckkartoffeln	Knoblauchkartoffeln, Ofen-Gemüse, Kräuter- Risotto	Kartoffelröster Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Reis, Rotkraut, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln	Rosmarinkartoffeln, Blumenkohl, Mandelreis	Butterreis, Schwenkgemüse, Kartoffelkroketten
<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> 10	<b>Grießbrei mit Kirschen</b> 10, 12	<b>Wurstgulasch mit Fusilli</b> 10	<b>Makkaroni mit Käsesauce</b> 10, 12	<b>Lasagne</b> 10,11	<b>Spaghetti Bolognese</b> 10	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b> 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, 13 Lupinen, 14 Weichtiere, 15 Senf. Änderungen vorbehalten