

Buffet vom 11.10 – 17.10.2021

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}
Schinkenbraten in Jus Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	Spaghetti Bolognese mit Parmesan 10	Rücken vom Jungschwein in Jus mit Limetten, grüne Bohnen, Kartoffelgratin 12	Gebratenes vom Huhn in Champignonrahm, Karotten, Gnocchi 10, 11, 12	Rotbarschfilet mit geschmorten Tomaten, Blattspinat, Kräuterreis 14	Gulasch vom Rind, Wurzelgemüse, Kartoffelstampf 12	Burgunderbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Kroketten 10,11
Abendbuffet Asia-Tisch	Abendbuffet rund um das Federvieh	Abendbuffet Crossover	Abendbuffet Brutzel-Werk	Abendbuffet 1001 Nacht	Abendbuffet Fleisch & CO	Abendbuffet Berlin & Brandenburg
Sauer-scharfe Suppe vom Schwein	Geflügel-Cremesuppe mit Zimt und Limone 12	Gulaschsuppe	Champignon-Cremesuppe 12	Linseneintopf mit Knoblauchwurst	Tomaten-Cremesuppe 12	Eintopf von grünen Bohnen mit Rindfleisch
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
Rinder-Curry	Ente à l'Orange	Rindernacken in Balsamico-Glace mit Rosmarin	Medaillon Dijonaise Filet vom Jungschwein in Senfsauce 12	Putenbrust in Limonensauce mit Chili und Koriander 10	Nacken vom Jungschwein hot & sweet	Schinkenbraten in Senfsauce 3
Wok Gemüse sweet-Chili	Coq au Vin	Nackenbraten vom Jungschwein in Zwiebel-Rotweinsauce	Hackbraten in Tomaten- Paprikasauce 10,11	Geschmortes vom Rind in Jus mit Knoblauch	Putensteak mit Kräutermarinade	Leber Berliner Art vom Kalb mit Äpfeln und Zwiebeln 10
Streifen vom Jungschwein in Kokos-Zitronengras-Sud 10, 11	Streifen vom Huhn mit Chinagemüse	Tortelloni alla Panna 10, 11, 12	Kartoffel-Broccoli-Gratin 12	Pfannengemüse mit Bulgur 10	Braten vom Wildschwein in Pilzrahm 12	Bauernfrühstück 11,3
Seelachs in Chilisauce	Gemüse-Omelette	Hähnchenschenkel in Paprika-Salsa	Zuchtwels in Zwiebel-Weißeisensauce	Seelachs mit Koriander und Knoblauch	Gemüse Provencal mit Feta 10, 11	Buntbarsch Müllerin Art mit Mandel-Butter 10, 12
Bouillonkartoffeln, Broccoli, Karotten, Basmatireis	Kartoffelstampf, Marktgemüse, Butterreis 12	Knoblauchkartoffeln, mediterranes Gemüse, Reis	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln	Basmatireis, Gemüsevariation, Kräuterkartoffeln	Variation von Kartoffeln, Ofengemüse 10, 11	Petersilien-Kartoffeln, Broccoli, Butterreis
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 Fusilli 10	Makkaroni mit Käsesauce 10, 12	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, 13 Lupinen, Weichtiere, 15 Senf. Änderungen vorbehalten.