

## Buffetplan vom 18.10. - 24.10.2021

<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	Ausgelöste Hähnchenkeule, Pfannengemüse, Kartoffelgratin 12	Gulasch nach ungarischer Art vom Rind, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poularden Brust 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>
Gemüse-Cremesuppe	Brühe mit Frittaten und Gemüse 12, 10	Kürbiscremesuppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons 10, 12	Consommé vom Rind mit Fleischklößchen 10, 11	Pho Vietnamesische Fleischbrühe	Bohnensuppe nach Cassoulet Art
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
Seelachs in Anis- Rahmsauce 14, 12	Hähnchenragout in Balsamicoglaze	Hirschkalbsbraten in Jus mit Wacholder	Poularden Brust in Orangen-Rahm Sause	Fleischpflanzerl	Geschnetzeltes vom Schwein mit Asia-Gemüse	Pot au Feu vom Huhn
Schulter vom Schwein mit Rotweinbirnen	Spanferkel braten mit Rosmarin und Knoblauch	Steak vom Jungschwein mit Röstzwiebeln	Kebab vom Rind mit Tomatensauce und Joghurt	Kasseler-Schinken in Biersauce 3	Pute süß-sauer	Wildschweinbraten in Jus mit Thymian
Gemüsepfanne nach Ratatouille Art	Penne mit Waldpilzen in Rahm 10, 11, 12	Rosenkohl Hokkaido Pfanne mit karamellisierten Mandeln 12	Schweinsbraten nach Pusta Art (scharfe Paprikasauce)	Käsespätzle 10, 11, 12	Rindfleisch in Teriyaki Sauce	Auflauf von Zucchini und Bleu de Auvergne
Zitronen-Huhn mit Thymian	Rotbarschfilet mit Shrimps in Weißweinsauce	Hähnchenbrust mit Ratatouille-Gemüse	Seelachsfilet gebraten in Hummerrahmsauce	Spießbraten von der Pute mit Paprika	Mie-Nudeln mit Gemüse 10, 11	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse, Kräuterreis	Reis, Schwenkgemüse, Speckkartoffeln	Knoblauchkartoffeln, Ofen-Gemüse, Kräuter-Risotto	Kartoffelrösti, 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