

## Buffet vom 20.06 – 26.06.2022

<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>
Schweinbauch in Teriyakisauce Buttergemüse, Reis 10,11	Penne in Tomaten- Rahmsauce mit Speck und Champignons 10	Rücken vom Jungschwein in Jus mit Limetten, Speckbohnen, Kartoffelgratin 12	Gebratenes vom Huhn Karotten, Reismudeln	Fischcurry nach Thai-Art, Wokgemüse, Duftreis 14	Gulasch vom Wild Salzkartoffeln, Brokkoli 12	Burgunderbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Kroketten 10,11
<b>Abendbuffet Asia-Tisch</b>	<b>Abendbuffet rund um das Federvieh</b>	<b>Abendbuffet Crossover</b>	<b>Abendbuffet Brutzel-Werk</b>	<b>Abendbuffet 1001 Nacht</b>	<b>Abendbuffet Fleisch &amp; CO</b>	<b>Abendbuffet Berlin &amp; Brandenburg</b>
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	Braten vom Jungrind in Pilzrahmsauce 12	Rückensteak vom Jungschwein in Dijon Senfsauce 12	Knoblauchhuhn mit Koriander und Zitrone 10	Nackensteak vom Schwein nach Holzfäller Art	Schinkenbraten in Senfsauce 3
Wok Gemüse mit sweet-Chili	Coq au Vin	Spanferkel in Zwiebel-Rotweinsauce	Schaschlik von der Pute	Köfte in Tomatensauce mit Zimt und Ingwer 10,11	Tagliata vom Huhn in Tomaten-Schmand-Sauce	Leber vom Schwein Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln 10
Streifen vom Jungschwein in Kokos-Zitronengras-Sud 10, 11	Rollbraten von der Pute in Pfefferrahm 12	Ratatouille	Kartoffel-Broccoli-Gratin 12	Gemüse- Couscous 10	Boeuf Bourguignon vom Hirsch	Bauernfrühstück 11,3
Pangasius in Jus mit Koriander	Gemüse-Omelette 11,12	Hähnchenbrust in Lauchrahmsauce	Rotbarschfilet in Zwiebel-Weißweinsauce	Seelachs mit Sesamsauce	Gemüse Provence mit Feta 10, 11	Buntbarsch in Dill-Rahmsauce 10, 12
Mie Nudeln Kohl Gemüse mit Karotten, Basmatireis 10,11	Kartoffelstampf, Marktgemüse, Butterreis 12	Kartoffeln mit Pesto mediterranes Gemüse, Reis	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln	Basmatireis, Gemüsevariation, Knoblauchkartoffeln	Variation von Kartoffeln, Ofengemüse 10, 11	Petersilien-Kartoffeln, Broccoli, Butterreis
<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>Fleischbällchen in leichte Tomatensauce mit Erbsen und Kartoffelpü</b> 10,12	<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, Weichtiere, 15 Senf. Änderungen vorbehalten.