

Buffetplan vom 27.06. - 03.07.2022

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}
Schweinerücken in Butter-Salbeisauce Buttergemüse, Thymiankartoffeln	Putensteak in Jus mit Thymian, Gemüsegratin, Butterreis ¹²	Ausgelöste Hähnchenkeule, Pfannengemüse, Kartoffelgratin ¹²	Braten vom Rind in Paprikasauce, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poularden-Brust mit Champignonrahm, Bratkartoffeln ^{10, 11, 12}	Hüfte vom Angus Rind in Balsamicoglance Buttergemüse, Rosmarinkartoffeln ¹
Abendbuffet Normandie	Abendbuffet Mare e Monte	Abendbuffet Feuer & Flamme	Abendbuffet Orientexpress	Abendbuffet Süddeutsch	Abendbuffet Fernost	Abendbuffet Tour de France
Gemüse-Cremesuppe ¹²	Stracciatella alla romana Eierflocken Suppe	Tomaten Suppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons ¹⁰	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}	Kalbsleber Agro e Dolce mit Balsamico und Zwiebeln	Garnelen-Gemüsepfanne	Poularden-Brust in Orangen-Rahmsauce	Pichelsteiner Eintopf aus Rind und Schwein	Geschnetzeltes vom Schwein mit Asia-Gemüse	Pot-au- feu vom Rind
Schulter vom Schwein mit Apfel und Basilikum	Spanferkelbraten mit Rosmarin und Knoblauch	Rostbraten vom Schweinenacken	Auberginenaufauf mit Tomaten und Mozzarella	Kasseler Braten in Biersauce ³	Pute süß-sauer	Ente in Rotwein mit Kirschen
Gemüsepfanne nach Ratatouille Art	Penne mit Waldpilzen ^{10, 11, 12}	Gemüsegratin ¹²	Schnitzel vom Schwein Wiener Art	Käsespätzle ^{10, 11}	Rindfleisch in Teriyaki Sauce	Aufauf von Zucchini und Bleu de Auvergne ¹²
Zitronen-Huhn mit Thymian	Rotbarschfilet in Weißwein-Creme Sauce	Bratwurst in Curry-Kokos-Sauce	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, Ofengemüse, Kräuter-Risotto	Bratkartoffeln Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Reis, Rotkraut, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln	Rosmarinkartoffeln, Blumenkohl, Mandelreis	Butterreis, Schwenkgemüse, Kartoffelkroketten
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}	Fleischbällchen in leichter Tomatensauce mit Erbsen und Kartoffelpüree ^{10, 12}	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, 14 Weichtiere, 15 Senf. Änderungen vorbehalten