

Buffetplan vom 26.09. - 02.10.2022

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, Rahmgemüse, Butterreis ¹²	Ausgelöste Hähnchenkeule, Pfannengemüse, Kartoffelgratin ¹²	Braten vom Rind in Paprikasauce, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln	Bunbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poularden-Brust mit Champignonrahm, Bratkartoffeln ¹²	Bratwurst-Gemüsepflanne mit Ingwer und Limette, Reis
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	Hähnchen-Gemüsepflanne	Poularden-Brust in Orangen-Rahmsauce	Krautpfanne mit Weißwurst	Geschnetzeltes vom Schwein mit Asia-Gemüse	Pot-au- feu vom Rind
Steak vom Schwein in Jus mit Äpfeln und Basilikum	Spanferkelbraten mit Rosmarin und Knoblauch	Rostbraten vom Schweinenacken	Auberginenuflauf mit Tomaten und Mozzarella	Schweinebraten in Biersauce ³	Pute süß-sauer	Filet vom Schwein in Rotweinsauce mit Kirschen
Gemüsepflanne nach Ratatouille Art	Penne mit Waldpilzen ^{10, 11, 12}	Gemüsegratin ¹²	Bulgarischer Rindfleisch-Paprikaentopf mit Schafskäse	Käsespätzle ^{10, 11}	Rindfleisch in Teriyaki Sauce	Auflauf von Zucchini und Bleu de Auvergne ¹²
Zitronen-Huhn mit Thymian	Rotbarschfilet in Weißwein-Cremesauce	Bratwurst in Curry-Kokossauce	Seelachsfilet, gebraten in Hummer-Rahmsauce	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, Kartoffelgratin
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 Tomatensauce¹⁰	Grießbrei mit Kirschen^{10, 12}	Fleischbällchen in leichter Tomatensauce mit Erbsen und Kartoffelpüree^{10, 12}	Makkaroni mit Käsesauce^{10, 12}	Lasagne^{10,11}	Spaghetti Bolognese¹⁰	Milchreis mit Zimt und Zucker¹²
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