

Buffetplan vom 30.01. - 05.02.2023

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}
Rückensteak vom Jungschwein in Balsamicoglaze Karotten, Thymiankartoffeln	Gulasch nach ungarischer Art Rosenkohl, Petersilienkartoffeln 12	Ausgelöste Hähnchenkeule, Pfannengemüse, Kartoffelgratin 12	Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 10, 11	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poularden-Brust mit Champignonrahm, Bratkartoffeln 12	Bratwurst-Gemüsepfanne mit Ingwer und Limette, Reis
Abendbuffet Aus dem Ofen	Abendbuffet Pasta e basta	Abendbuffet Feuer & Flamme	Abendbuffet Orientexpress	Abendbuffet Süddeutsch	Abendbuffet Fernost	Abendbuffet Tour de France
Kartoffelsuppe mit Wiener	Stracciatella alla romana Eierflocken Suppe mit Nudeln	Tomaten-Suppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons 10	Gemüsebouillon mit Maultaschen 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 mit Paprikaragout Hummerjus 10, 12	Penne in Champignonrahm mit Hähnchenstreifen 10, 12	Hähnchen-Gemüsepfanne	Poularden-Brust in Orangen-Rahmsauce	Tiroler Gröstl	Geschnetzeltes vom Schwein mit Asia-Gemüse	Pot-au-feu vom Rind
Kartoffel-Birnen-Gratin mit Schalotten und Brie	Ravioli in Tomaten- Mascarponesauce 10, 11, 12	Seelachsfilet mit Gemüsehaube	Auberginen-Kartoffelauflauf mit Tomaten und Käse	Schinkenbraten in Biersauce 3	Pute süß-sauer	Filet vom Schwein in Rotweinsauce mit Kirschen
Gebratenes vom Schwein mit geschmorten Tomaten und Hirtenkäse	Spaghetti Bolognese 10	Mediterranes Gemüsepfanne mit Halloumi 12	Bulgarischer Rindfleisch-Paprikaeintopf	Schupfnudeln mit Blattspinat in Rahm 10, 11, 12	Rindfleisch in Teriyaki-Sauce	Auflauf von Zucchini und Bleu de Auvergne 12
Hähnchenkeule mit Rosmarin und Knoblauch 12	Tagliatelle mit Scampi in Hummerrahm 10, 11, 12, 14	Bratwurst in Curry-Kokossauce 8,12	Seelachsfilet, gebraten in Zwiebeln-Weißweinsauce 10	Backhendl 10, 11	Mie-Nudeln mit Gemüse 10, 11	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Majorankartoffeln, Ofengemüse Risi-Bisi 12	Gemüse-Antipasti, Ofen-Kartoffeln mit Knoblauch und Chili	Knoblauchkartoffeln, Ofengemüse, Kräuter-Risotto	Bratkartoffeln Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Spätzle, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln 10, 11	Rosmarinkartoffeln, Blumenkohl, Mandelreis	Butterreis, Schwenkgemüse, Pommes Parisienne
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