

Buffet von 29.05.-04.06.2023

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}
Hähnchenbrust in Tomatensauce, Gemüseragout, Basmatireis	Eier in Dijon-Senfsauce, Buttermöhren, Kartoffeln ¹²	Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm, Broccoli, Bratkartoffeln ¹²	Medaillons von der Pute in Zitronensauce, Rübengemüse, Rosmarinkartoffeln ¹⁰	Seelachs mit Lauch und Tomaten, Kräuterreis	Schweinenacken mit Paprikakraut und Kartoffeln	Rinderbraten Karotten, Kartoffelgratin
Abendbuffet C'est la France	Abendbuffet Cross Over	Abendbuffet Exotisch	Abendbuffet Das kommt mir spanisch vor	Abendbuffet Giro d'italia	Abendbuffet Azubis kochen Indonesisch	Abendbuffet Frühlingsgefühle
Gemüse-Cremesuppe ¹²	Fischsuppe a la Bouillabaisse	Karotten-Ingwersuppe	Knoblauchsuppe	Minestrone	Soto Ayam Hühner Suppe	Broccoli-Cremesuppe ¹²
Salate / Vorspeise ^{5, 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}
Seelachs in Anis-Rahmsauce ^{14, 12}	Braten vom Weiderind mit Champignons und Zwiebeln	Gebratenes von der Pute mit Kokos und Ingwer	Kartoffelgulasch mit Tomaten und Rindfleisch	Saltimbocca alla Romana vom Schwein	Ayam goreng Mentega Hähnchen in Butter-Sojasauce	Kalbsrücken in Kapernsauce
Blanquet vom Kalb ¹²	Gebratener Reis mit Gemüse	Geschmortes vom Schwein mit Mango und Chili	Kabeljau mit Gemüse aus dem Ofen	Spinat-Canneloni in Gorgonzolasauce ^{10, 11, 12}	Ikan asam Manis Seelach süß-sauer ¹⁰	Roulade vom Huhn Florentiner Art
Gemüsepfanne nach Ratatouille Art	Buntbarsch auf Tomaten-Zucchini-Gemüse	Shakshuka Tomaten-Paprikapfanne mit Ei gebacken	Schweinefilet mit Chorizo, Kichererbsen in Paprikasauce	Petti di pollo all Pepe Hähnchenbrust in Pfeffer-Rahmsauce ¹²	Sapi lada hitam Rind in Pfeffersauce	Bärlauch-Pasta in Rahm
Zitronen-Huhn mit Thymian	Poulardenbrust in Curry-Rahmsauce	Fisch-Garnelen-Pfanne mit Ananas	Gemüse-Paella	Seelachs gebraten in Hummerbisque ^{10, 14}	Martabak frittierte Gemüse-Teigtaschen ¹⁰	Buntbarsch gebraten mit Paprika und Schalotten ¹⁰
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse, Kräuterreis	Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse, Reis	Asia Nudeln, Reis Schwenkgemüse	Drillinge, Ofengemüse, Reis	Risotto, Broccoli, Möhren, Rosmarinkartoffeln	Kentang kecap (gebratene Kartoffeln) Basmatireis, Cap chay (Gemüse indonesisch)	Variation von Kartoffeln, Buttergemüse, Basmatireis ^{10, 11}
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	Makkaroni mit Käsesauce ^{10, 12}	Lasagne (vegetarisch) ^{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. Änderung vorbehalten