

Buffetplan vom 17.07. - 23.07.2023

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 Petersilienkartoffeln, Rosenkohl 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
Indische Hühnersuppe mit Kokos und Koriander	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 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	Pulled Chicken mit Lauch und Caschew	Poularden-Brust in Orangen-Rahmsauce	Braten von Weideochsen in Jus mit Senf	Streifen vom Jungschwein in Teriyaki Sauce	Boeuf Bourguignon
Kartoffel-Birnen-gratin mit Schalotten und Brie	Gnocchi alla Sorentina mit Mozzarella 10,11,12	Seelachsfilet mit Gemüsehaube	Auberginen-Kartoffelaufauf mit Tomaten und Käse	Schinkenbraten in Biersauce 3	Panang Chicken Curry mit Kokos und Lauch	Filet vom Schwein in Rotweinsauce mit Kirschen
Geschmortes vom Schwein mit Tomaten und Zwiebeln	Spaghetti Bolognese 10	Mediterranes Gemüsepfanne mit Feta	Cevapcici vom Rind Zwiebeln, Tomaten, Paprika 10,11	Schupfnudeln mit Blattspinat in Rahm 10, 11,12	Mongolisches Rindfleisch mit Paprika und Sojasauce	Aufauf von Zucchini und Bleu de Auvergne 12
Hähnchenkeule mit Rosmarin und Knoblauch	Fisch-Lasagne 10,11,12,14	Bratwurst in Curry-Kokos-Sauce 8,12	Seelachsfilet, gebraten in Zwiebeln-Weißweinsauce ¹⁰	Backhendl 10,11	Budha's Deliight (köstliches Gemüse mit Tofu)	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Majoran-Kartoffeln, Ofengemüse Risi Bisi, 12	Gemüse-Antipasti, Ofen- Kartoffeln mit Koriander und Chili	Knoblauchkartoffeln, Kaisergemüse Risotto	Bratkartoffeln Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Spätzle, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln 10,11	Wok Gemüse mit Sojasprossen Duftreis	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, 11,12	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. Änderungen vorbehalten