

# Buffetplan vom 17.07. - 23.07.2023

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>
<b>Tagessuppe<sup>10,12</sup></b>	<b>Dessert<sup>1,10,11,12</sup></b>	<b>Tagessuppe<sup>10,12</sup></b>	<b>Dessert<sup>1,10,11,12</sup></b>	<b>Tagessuppe<sup>10,12</sup></b>	<b>Dessert<sup>1,10,11,12</sup></b>	<b>Tagessuppe<sup>10,12</sup></b>
Rückensteak vom Jungschwein in Balsamicoglaze Karotten, Thymiankartoffeln	Gulasch nach ungarischer Art Petersilienkartoffeln, Rosenkohl <small>12</small>	Ausgelöste Hähnchenkeule, Pfannengemüse, Kartoffelgratin <small>12</small>	Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln <small>10,11</small>	Bunbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poularden-Brust mit Champignonrahm, Bratkartoffeln <small>12</small>	Bratwurst-Gemüsepflanne mit Ingwer und Limette, Reis
<b>Abendbuffet aus dem Ofen</b>	<b>Abendbuffet Pasta e basta</b>	<b>Abendbuffet Feuer &amp; Flamme</b>	<b>Abendbuffet Orientexpress</b>	<b>Abendbuffet Süddeutsch</b>	<b>Abendbuffet Fernost</b>	<b>Abendbuffet Tour de France</b>
Indische Hühnersuppe mit Kokos und Koriander	Stracciatella alla romana Eierflocken Suppe mit Nudeln	Tomaten Suppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons <small>10</small>	Gemüsebouillon mit Maultaschen <small>10,11</small>	Pho Vietnamesische Fleischbrühe	Bohnensuppe nach Cassoulet Art
Salate / Vorspeise <small>10, 12</small>	Salat / Vorspeise <small>5, 10, 12</small>	Salat / Vorspeise <small>5, 10, 12</small>	Salat / Vorspeise <small>5, 10, 12</small>	Salat / Vorspeise <small>5, 10, 12</small>	Salat / Vorspeise <small>5, 10, 12</small>	Salat / Vorspeise <small>5, 10, 12</small>
Seelachs mit Paprikaragout Hummerjus <small>10, 12</small>	Penne in Champignonrahm mit Hähnchenstreifen <small>10,12</small>	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 <small>10,11,12</small>	Seelachsfilet mit Gemüsehaube	Auberginen-Kartoffelauflauf mit Tomaten und Käse	Schinkenbraten in Biersauce <small>3</small>	Panang Chicken Curry mit Kokos und Lauch	Filet vom Schwein in Rotweinsauce mit Kirschen
Geschmortes vom Schwein mit Tomaten und Zwiebeln	Spaghetti Bolognese <small>10</small>	Mediterranes Gemüsepflanne mit Feta	Cevapcici vom Rind Zwiebeln, Tomaten, Paprika <small>10,11</small>	Schupfnudeln mit Blattspinat in Rahm <small>10, 11,12</small>	Mongolisches Rindfleisch mit Paprika und Sojasauce	Auflauf von Zucchini und Bleu de Auvergne <small>12</small>
Hähnchenkeule mit Rosmarin und Knoblauch	Fisch-Lasagne <small>10,11,12,14</small>	Bratwurst in Curry-Kokos-Sauce <small>8,12</small>	Seelachsfilet, gebraten in Zwiebeln-Weißweinsauce <small>10</small>	Backhendlle <small>10,11</small>	Budha's Delight (köstliches Gemüse mit Tofu)	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Majoran-Kartoffeln, Ofengemüse Risi Bisi, <small>12</small>	Gemüse-Antipasti, Ofen- Kartoffeln mit Koriander und Chili	Knoblauchkartoffeln, Kaisergemüse Risotto	Bratkartoffeln Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Spätzle, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln <small>10,11</small>	Wok Gemüse mit Sojasprossen Duftreis	Butterreis, Schwenkgemüse, Pommes Parisienne
<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>
<b>Penne mit Tomatensauce <small>10</small></b>	<b>Grießbrei mit Kirschen <small>10, 12</small></b>	<b>Fleischbällchen in leichter Tomatensauce mit Erbsen und Kartoffelpüree <small>10, 11,12</small></b>	<b>Makkaroni mit Käsesauce <small>10, 12</small></b>	<b>Lasagne (Vegetarisch) <small>10,11</small></b>	<b>Spaghetti Bolognese <small>10</small></b>	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker <small>12</small></b>
Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>	Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>	Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>	Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>	Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>	Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>	Dessert-Variationen <small>1, 10, 11, 12</small>

Zusatstoffe 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