

Buffet vom 02.10 – 08.10.2023

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}
Geschmortes vom Huhn mit Gemüse-Reispfanne	Penne ai Gorgonzola mit Spinat 10, 12	Rücken vom Jungschwein in Jus mit Limone, Buttergemüse, Drillinge	Gebratenes von der Pute, Gemüse, Rosmarinkartoffeln	Fischcurry nach Thai-Art, Wok Gemüse, Duftreis 14	Tagliata vom Rind Balsamicoglaze, Röstgemüse, Ofenkartoffeln 12	Burgunderbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Kroketten 10, 11
Abendbuffet Asia-Tisch	Abendbuffet Rund um das Federvieh	Abendbuffet Mal Italienisch	Abendbuffet Brutzel-Werk	Abendbuffet 1001 Nacht	Abendbuffet Fleisch & Co.	Abendbuffet Berlin & Brandenburg
Sauer-scharfe Suppe (Geflügel)	Geflügel-Cremesuppe mit Zimt und Limone 12	Minestrone	Champignon-Cremesuppe 12	Linseneintopf mit Knoblauchwurst	Tomaten-Cremesuppe 12	Soljanka
Salate / Vorspeise 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
Rinder-Curry	Ente à l'Orange mit Wurzelgemüse	Seelachs in Hummerrahm	Rückensteak vom Jungschwein in Dijon-Senfauce 12	Knoblauchhuhn mit Koriander und Chili	Filet vom Jungschwein in Speckhülle in Estragon-Rahm	Bratwurst in Curry
Wok Gemüse mit sweet Chili	Keule vom Huhn in Jus mit glasierten Schalotten	Arrosto di Vitello con Funghi Kalbsbraten mit Champignons	Schaschlik von der Pute	Rindfleisch-Pfanne mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie	Coq au Vin	Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln 10
Streifen vom Jungschwein in Kokos-Zitronengras-Sud 10, 11	Putenbrust in Pfefferrahm 12	Pollo alla Pizzaiola Huhn mit Tomatensauce und Oliven	Broccoliauflauf mit Schinken in Sahnesauce 12	Bulgurpfanne mit Gemüse und Linsen 10	Keule vom Hirschkalb in Wacholder-Jus mit Preiselbeeren	Bauernfrühstück 11, 3
Pangasius in Jus mit Koriander	Gemüse-Omelette, Tomatensauce mit frittiertem Rucola 11	Spaghetti alla Carbonara 10, 11, 12	Rotbarschfilet in Zwiebel-Weißweinsauce	Seelachsfilet gebraten in Jus mit Zitrone 10	Gemüsepfanne Asiatisch mit Tofu	Barsch mit Gurkengemüse und Dill 10, 12
Mie Nudeln, Pfannengemüse, Basmatireis 10, 11	Röstkartoffeln, Marktgemüse, Butterreis 12	Kartoffeln mit Pesto, mediterranes Gemüse, Reis	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln	Basmatireis, Gemüsevariation, Knoblauchkartoffeln	Variation von Kartoffeln, Ofengemüse 10, 11	Bratkartoffeln, Kräuterreis, Buttergemüse
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 Apfelmus 10, 12	Wurstgulasch mit Tomatensauce, Kartoffelpüree 10, 12	Makkaroni mit Käsesauce 10, 12	Lasagne (vegetarisch) 10,11, 12	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.**