

Buffet vom 16.02. – 22.02.2026

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}
Poulardenbrust in Gorgonzola-Sauce, Spinat, Knoblauchkartoffeln	Thymianhuhn, Ofengemüse, Reis	Rücken vom Jungschwein in Jus mit Limone, Buttergemüse, Drillinge	Bratwurst in Tomaten-Crrysauce, Bratkartoffeln, Sauerkraut	Fischcurry nach Thai-Art, Wokgemüse, Duftreis ¹⁴	Braten von der Pute Kartoffelstampf, Broccoli ¹²	Burgunderbraten vom Schwein mit Mischgemüse 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
Ramen Suppe mit Hähnchen	Geflügel-Cremesuppe mit Zimt und Limone ¹²	Minestrone	Mohrrübeneintopf mit Mettwurst	Linsensuppe nach Türkischer Art	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}
Hähnchen-Curry mit Mango	Coq au Vin von der Ente	Seelachs in Hummerrahm ^{10,12,14}	Geschmortes vom Strohschwein in Dijon-Senfsauce	Knoblauchhuhn mit Koriander	Poulardenbrust in Champignonrahm ¹²	Kasselerbrten
Wok Gemüse mit Sweet Chili	Brust und Keule vom Huhn aus dem Ofen mit Schalotten	Arrosto di Maiale con Funghi Schinkenbraten vom Schwein mit Champignon	Hähnchen in Sweet Chili Sauce	Geschmortes vom Rind Dörrobst, Schalotten in Süß sauer Sauce	Schaschlikpfanne von der Bratwurst	Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln ¹⁰
Teriyaki-Porc Schweinefleisch in Sojasauce mit Sesam und Lauch	Putenbrust in Pfefferrahm ¹²	Ravioli mit Spinat in Gorgonzolasauce ^{10,12}	Käsespätzle ^{10, 11}	Gemüse-Couscous ¹⁰	Wildschweinkeule aus dem Ofen mit Äpfeln und Datteln	Bauernfrühstück ¹¹
Barschfilet mit Kokos und Koriander	Gemüse-Omelette, Tomatensauce mit frittiertem Rucola ¹¹	Piccata Milanese vom Huhn ^{10,11,}	Rotbarschfilet in Zwiebel-Weißweinsauce	Seelachsfilet gebraten in Jus mit Zitrone ¹⁰	Gemüseauflauf Tomate, Rahm, Käse	Barsch mit Gurkengemüse in Dillrahm ^{10, 12}
Mie Nudeln, Pfannengemüse, Basmatireis ^{10, 11}	Röstkartoffeln Marktgemüse, Butterreis ¹²	Ofenkartoffeln, mediterranes Gemüse, Spaghetti	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln	Basmatireis, Gemüsevariation, Knoblauchkartoffeln	Variation von Kartoffeln, Ofengemüse ^{10, 11}	Kartoffelstampf, Kräuterreis Mischgemüse, Sauerkraut
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}	Nudeln in Käserahm gratiniert ^{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.**