

## Buffetplan vom 20.04. - 26.04. 2026

<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</b> <sup>10,12</sup>	<b>Dessert</b> <sup>1,10,11,12</sup>	<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>	<b>Dessert</b> <sup>1, 10,11,12</sup>	<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>	<b>Dessert</b> <sup>1,10,11,12</sup>	<b>Tagessuppe</b> <sup>10,12</sup>
Steak vom Schwein, Jus mit Balsamico, Möhren, Bratkartoffeln	Hackbraten vom Rind und Schwein, Buttergemüse, Kartoffelstampf <sup>10,11,12</sup>	Geschmortes vom Huhn in Jus mit Zitrone, Pfannengemüse, Reis	Bandnudeln mit Champignonrahm, Padano <sup>10, 11, 12</sup>	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poulardenbrust in Kräuterrahm, Möhren, Kroketten <sup>10,11,12</sup>	Geschnetzeltes nach Gyros Art Ofenkartoffeln, gebratene Gemüse
<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 <sup>10</sup>	Bayerische Brotsuppe mit Schnittlauch <sup>10, 11, 12</sup>	Singapur Laksa Kokos, Garnelen, Huhn, Nudeln <sup>10</sup>	Bouillabaise mit Rouille
Salate / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>5, 10, 12</sup>
Seelachs mit Spinat und Hirtenkäse	Penne in Champignonrahm mit Hähnchenstreifen <sup>10, 12</sup>	Hähnchenbrust in Knoblauchrahm	Käsespätzle <sup>10,11</sup>	Braten vom Weideochsen in Jus mit Senf	Streifen vom Jungschwein in Teriyaki-Sauce	Boeuf Bourguignon Rindfleisch, Schalotten, Wurzelgemüse, Champignon
Geschmortes Gemüse in Käse-Rahmsauce	Ravioli in Käsesauce mit Rucola und Padano <sup>10, 11, 12</sup>	Seelachs mit Spinat und Hummerrahm	Gulasch vom Rind mit Paprika	Haxe in Biersauce <sup>3</sup>	Chili Chicken mit Sesam und Frühlingslauch	Coq au Vin
Krustenbraten vom Schwein in Jus	Spaghetti all'Amatriciana Tomate, Speck Schalotten <sup>10</sup>	Mediterrane Gemüsepfanne in Tomatensauce mit Feta	Bulgarisches Ofen-Gemüse mit Fleischbällchen <sup>10, 11</sup>	Schupfnudeln mit Blattspinat in Rahm <sup>10, 11, 12</sup>	Mongolisches Rindfleisch mit Paprika in Sojasauce	Blumenkohl mit Tomate und Schalotten <sup>12</sup>
Hähnchenkeule mit Rosmarin und Knoblauch	Bandnudeln in Hummerrahm mit Garnelen <sup>10, 11, 12, 14</sup>	Zwiebelfleisch aus dem Ofen	Hähnchen-Gemüse-Pfanne in Tomatensauce	Backhendl <sup>10, 11</sup>	Chop Suey vegetarisch	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Majorankartoffeln, Buttergemüse, Reis	Ofengemüse, Knoblauchkartoffeln mit Koriander und Chili	Gebratene Kartoffeln, Pilawreis, Gemüse	Bratkartoffeln Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Semmelknödeln, Gemüse, Petersilienkartoffeln <sup>10, 11</sup>	Wok Gemüse, Mie Nudeln, Duftreis	Butterreis, Schwenkgemüse, Gratin Dauphinoise
<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>Pasta mit Tomatensauce</b> <sup>10</sup>	<b>Grießbrei mit Apfelmus</b> <sup>10, 12</sup>	<b>Wurstgulasch, Kartoffelpüree</b> <sup>12</sup>	<b>Nudeln in Rahmsauce mit Käse überbacken</b> <sup>10, 12</sup>	<b>Lasagne (vegetarisch)</b> <sup>10, 11</sup>	<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>10</sup>	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b> <sup>12</sup>
Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1, 10, 11, 12</sup>

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**