


# NEWS

WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"  
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

## SPEISEKARTE - Montag, 23. November 2020

### Fit in den Winter

#### VORSPEISE

Klare Gemüsesuppe 

Allergene: L,O Kcal 123, 10,9g Eiweiß, 8,3g Fett, 1,4g Kohlenhydrate

#### POWER-GERICHT

Ente süß-sauer mit Mie-Nudeln

Allergene: A,F,L,N,O Kcal 523, 21g Eiweiß, 14g Fett, 80g Kohlenhydrate

#### VEGANES-GERICHT

Gebratener Reis mit Gemüse 

Allergene: F,L,N Kcal 420, 11,1g Eiweiß, 13,8g Fett, 60g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Blatt-, Karotten-, Kraut- und Rote-Bete-Salat mit Balsamico Dressing  
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch, Ziegenkäse,  
Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g  
Rindfleischstreifen: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

#### DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)  
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

*Guten Appetit*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

# NEWS

WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"  
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

## SPEISEKARTE - Dienstag, 24. November 2020

### Fit in den Winter

#### VORSPEISE

Kürbissuppe 

Allergene: F,L,O Kcal 172, 3,3g Eiweiß, 12,5g Fett, 11,6g Kohlenhydrate

#### POWER-GERICHT

Gedämpfte Hähnchenbrust mit Schwarzwurzeln, Tomatensoße und Kartoffeln

Allergene: G,L,O Kcal 515, 27g Eiweiß, 30,2g Fett, 43,8g Kohlenhydrate

#### PASTA-GERICHT

Vollkornnudeln mit Thunfisch-Zitronen-Kapernsoße

Allergene: A,D,G,L,O Kcal 495, 25g Eiweiß, 20g Fett, 19g Kohlenhydrate

#### SPECIAL OF THE DAY

Hot Dogs mit Röstzwiebeln, Essiggurken und Käse

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 705, 27,6g Eiweiß, 29,7g Fett, 87,9g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Blatt-, Karotten-, Kraut- und Rote-Bete-Salat mit Balsamico Dressing  
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch, Ziegenkäse,  
Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g  
Rindfleischstreifen: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

#### DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)  
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe

*Guten Appetit*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere




WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"  
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

## SPEISEKARTE - Mittwoch, 25. November 2020

### Fit in den Winter

#### VORSPEISE

Asiatische Nudelsuppe 

Allergene: F,L,N Kcal 65, 2,8g Eiweiß, 0,5g Fett, 12,5g Kohlenhydrate

#### POWER-GERICHT

Erbseintopf mit Kassler und Kochwurst

Allergene: M,L,O Kcal 320, 18g Eiweiß, 6g Fett, 39g Kohlenhydrate

#### VEGETARISCHES-GERICHT

Gebackene Rote Bete mit Ziegenkäse und Croutons 

Allergene: A,G,L Kcal 602, 20g Eiweiß, 42,9g Fett, 30,5g Kohlenhydrate

#### SPECIAL OF THE DAY

Hot Dogs mit Röstzwiebeln, Essiggurken und Käse

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 705, 27,6g Eiweiß, 29,7g Fett, 87,9g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Blatt-, Karotten-, Kraut- und Rote-Bete-Salat mit Balsamico Dressing  
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch, Ziegenkäse,  
Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g  
Rindfleischstreifen: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

#### DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)  
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe

*Guten Appetit*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere




WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"  
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

## SPEISEKARTE – Donnerstag, 26. November 2020

### Fit in den Winter

#### VORSPEISE

Schwarzwurzelsuppe 


Allergene: F,L,O Kcal 150, 3g Eiweiß, 10g Fett, 9g Kohlenhydrate

#### POWER-GERICHT

Hackbraten mit Rahmsoße, gebratenem Wirsing und Kartoffelpüree

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 824, 31g Eiweiß, 34,6g Fett, 31,1g Kohlenhydrate

#### VEGETARISCHES-GERICHT

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 

Allergene: G,L,M Kcal 402, 10,1g Eiweiß, 20g Fett, 45,1g Kohlenhydrate

#### SPECIAL OF THE DAY

Hot Dogs mit Röstzwiebeln, Essiggurken und Käse

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 705, 27,6g Eiweiß, 29,7g Fett, 87,9g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Blatt-, Karotten-, Kraut- und Rote-Bete-Salat mit Balsamico Dressing  
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch, Ziegenkäse,  
Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g  
Rindfleischstreifen: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

#### DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)  
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe

*Guten Appetit*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"  
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

## SPEISEKARTE - Freitag, 27. November 2020

### Fit in den Winter

#### VORSPEISE

Rote Bete Suppe 

Allergene: G,L,O Kcal 240, 12g Eiweiß, 12g Fett, 21,1g Kohlenhydrate

#### POWER-GERICHT

Pochiertes Lachsfilet mit Lauchgemüse und Nudelrisotto

Allergene: A,C,D,G,L Kcal 679, 39,6g Eiweiß, 42,3g Fett, 31,2g Kohlenhydrate

#### VEGETARISCHES-GERICHT

Rahmspinat mit Kartoffeln und Spiegelei 

Allergene: C,G,L,M Kcal 334, 19g Eiweiß, 19,5g Fett, 24g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Blatt-, Karotten-, Kraut- und Rote-Bete-Salat mit Balsamico Dressing  
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch, Ziegenkäse,  
Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g  
Rindfleischstreifen: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

#### DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)  
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe

*Guten Appetit*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere