

NEWS

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

SPEISEKARTE - Montag, 11. Januar 2021

VORSPEISE

Beilagensalat


Allergene: L,M,N,O Kcal 95,2, 3,9g Eiweiß, 5,3g Fett, 5,8g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Hähnchen-Curry mit Basmatireis

Allergene: F,L,N,O Kcal 516, 24,8g Eiweiß, 20,4g Fett, 56g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Thai-Gemüse-Curry mit Basmatireis 

Allergene: A,E,F,L,N Kcal 495, 9,6g Eiweiß, 29,4g Fett, 20,2g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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

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 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, 12. Januar 2021

VORSPEISE

Beilagensalat

Allergene: L,M,N,O Kcal 95,2, 3,9g Eiweiß, 5,3g Fett, 5,8g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Kroketten

Allergene: A,C,G,L Kcal 544, 36g Eiweiß, 9g Fett, 53g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Gebackene Zwiebelringe mit Aioli und kleinem Salat 🍃

Allergene: A,C,G,L Kcal 547, 3,9g Eiweiß, 45,5g Fett, 32,2g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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

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 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, 13. Januar 2021

VORSPEISE

Beilagensalat

Allergene: L,M,N,O Kcal 95,2, 3,9g Eiweiß, 5,3g Fett, 5,8g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Hackbraten mit Rahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und Salzkartoffeln

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

VEGETARISCHES-GERICHT

Gemüsequiche mit Kräuter-Dip 

Allergene: A,C,G,L Kcal 434, 25g Eiweiß, 35g Fett, 80,8g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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

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 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 – Donnerstag, 14. Januar 2021

VORSPEISE

Beilagensalat

Allergene: L,M,N,O Kcal 95,2, 3,9g Eiweiß, 5,3g Fett, 5,8g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Geschmorte Rinderbacken mit Kartoffel-Selleriepüree

Allergene: A,G,L,O Kcal 639, 43g Eiweiß, 21,4g Fett, 24,1g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Glasnudelsalat mit Frühlingsrolle 

Allergene: E,F,L,M,N Kcal 568, 13,7g Eiweiß, 31,5g Fett, 56,4g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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

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 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 - Freitag, 15. Januar 2021

VORSPEISE

Beilagensalat

Allergene: L,M,N,O Kcal 95,2, 3,9g Eiweiß, 5,3g Fett, 5,8g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gebackene Tintenfischringe mit Pommes frites und Dip

Allergene: A,C,G,R Kcal 454, 12,7g Eiweiß, 22,7g Fett, 48,3g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Marillen-Topfen-Knödel mit Butterbrösel 

Allergene: A,C,G,O Kcal 446, 18,2g Eiweiß, 27,3g Fett, 62g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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

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 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