



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

SPEISEKARTE - Montag, 08. Februar 2021

Bunte Faschingsküche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Fleischpflanzerl mit Karottengemüse und Kartoffelpüree

Allergene: C,G,L,M,N Kcal 421, 15,3g Eiweiß, 19,8g Fett, 41,1g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Dinkel-Maisküchlein mit Tomaten-Ingwer-Chutney 🌿

Allergene: A,C,G,H,L Kcal 422, 22g Eiweiß, 18g Fett, 44g 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 - Dienstag, 09. Februar 2021

Bunte Faschingsküche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Chicken Wings mit BBQ-Soße, Coleslaw und Kartoffelwedges

Allergene: A,G,L,O,M Kcal 496, 22,4g Eiweiß, 27,8g Fett, 38,7g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Bunte Gemüsepfanne mit gebratenem Ziegenkäse 🌿

Allergene: G,L,O Kcal 399, 13,5g Eiweiß, 24,7g Fett, 37,2g 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, 10. Februar 2021

Bunte Faschingsküche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, Rosenkohl und Spätzle

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 576, 44g Eiweiß, 22,4g Fett, 45g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Couscous mit gebratenem Gemüse und Joghurt-Dip 

Allergene: F,L,M,N Kcal 450, 26,7g Eiweiß, 37g Fett, 76,5g 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, 11. Februar 2021

Bunte Faschingsküche

VORSPEISE

Beilagensalat


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

POWER-GERICHT

Kassler mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Allergene: L,O,M Kcal 432, 24g Eiweiß, 23,6g Fett, 28g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Gemüse im Tempurateig mit Süßkartoffelpommes und Dip 

Allergene: A,F,L,N Kcal 593, 11,7g Eiweiß, 18,5g Fett, 90,8g 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 - Freitag, 12. Februar 2021

Bunte Faschingsküche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Backfisch mit Petersilienkartoffeln und Remouladensoße

Allergene: A,D,G,L Kcal 888, 20,9g Eiweiß, 54,3g Fett, 49,5g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Dotsch mit Apfelmus 

Allergene: C,L,O Kcal 397, 6g Eiweiß, 23,8g Fett, 39g 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