



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

SPEISEKARTE - Montag, 22. Februar 2021

Polnische Woche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Hähnchenschnitzel mit Gurkensalat und Reis

Allergene: A,C,L,M,N Kcal 893, 42g Eiweiß, 38,2g Fett, 88,6g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

„Pierogi“

Polnische Teigtaschen mit geschmolzenen Zwiebeln 🍷

Allergene: A,C,G,L,M Kcal 480, 19g Eiweiß, 5g Fett, 81g 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, 23. Februar 2021

Polnische Woche

VORSPEISE

Beilagensalat


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

POWER-GERICHT

Polnischer Krauteintopf mit zweierlei Fleisch und Brot

Allergene: A,G,L,M Kcal 480, 29,5g Eiweiß, 13g Fett, 45,5g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Rote-Bete-Eintopf 

Allergene: F,L,O Kcal 240, 12g Eiweiß, 12g Fett, 21,1g 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 - Mittwoch, 24. Februar 2021

Polnische Woche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

„Kotlety mielone“

Fleischpflanzerl mit Rote Bete und Kartoffelpüree

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

VEGETARISCHES-GERICHT

Spinatknödel mit brauner Butter und geriebenem Käse 🌿

Allergene: A,C,G,L Kcal 783, 37g Eiweiß, 46g Fett, 41g 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 – Donnerstag, 25. Februar 2021

Polnische Woche

VORSPEISE

Beilagensalat


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

POWER-GERICHT

Kohlroulade mit Tomatensoße und Kräuterkartoffeln

Allergene: G,L,M Kcal 436, 15,7g Eiweiß, 20,1g Fett, 46,1g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Kartoffeln mit Kräuterquark und Spiegelei 

Allergene: G,L,M Kcal 402, 10,1g Eiweiß, 20g Fett, 45,1g 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, 26. Februar 2021

Polnische Woche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Panierter Dorsch mit polnischem Krautsalat und Pommes frites

Allergene: A,D,G,L,O Kcal 464, 23g Eiweiß, 13g Fett, 43g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

„Kluski na parze“

Dampfnudel mit Zwetschgenmus und Vanillesoße 🍌

Allergene: A,C,G,O Kcal 492, 12g Eiweiß, 28g Fett, 99,8g 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