

# NEWS

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

## SPEISEKARTE – Montag, 01. März 2021

### VORSPEISE

Beilagensalat

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

### POWER-GERICHT

Überbackene Penne mit Schinken, Champignons und Zwiebeln

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 471, 26,1g Eiweiß, 21,3g Fett, 42,8g Kohlenhydrate

### VEGETARISCHES-GERICHT

Gemüse-Kartoffel-Auflauf 

Allergene: C,G,L,O Kcal 465, 12,6g Eiweiß, 32,5g Fett, 30,2g 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 – Dienstag, 02. März 2021

### VORSPEISE

Beilagensalat

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

### POWER-GERICHT

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Gemüse, Kartoffeln und Spätzle

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 609, 28,8g Eiweiß, 42,9g Fett, 60g Kohlenhydrate

### VEGANES-GERICHT

Gemüsegulasch mit Soja-Dip und Brot 

Allergene: A,F,L Kcal 430, 56g Eiweiß, 4,5g 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 – Mittwoch, 03. März 2021

### VORSPEISE

Beilagensalat

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

### POWER-GERICHT

„Beef Brisket“

Rindfleisch mit Meerrettich-Dip und Salzkartoffeln

Allergene: G,L,M Kcal 490, 32g Eiweiß, 7,3g Fett, 48,3g Kohlenhydrate

### VEGETARISCHES-GERICHT

Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toastbrot 🍌

Allergene: A,G,L,N Kcal 698, 30,1g Eiweiß, 26,5g Fett, 82,6g 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, 04. März 2021

### VORSPEISE

Beilagensalat

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

### POWER-GERICHT

Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

Allergene: L,M,O Kcal 506, 7,8g Eiweiß, 6,6g Fett, 5,9g Kohlenhydrate

### VEGETARISCHES-GERICHT

Gnocchi mit Vier-Käse-Soße 

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 450, 12,5g Eiweiß, 15g Fett, 66,3g 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 – Freitag, 05. März 2021

### VORSPEISE

Beilagensalat

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

### POWER-GERICHT

Gebratenes Fischfilet mit Risotto in Weißweinsauce

Allergene: A,D,G,L,O Kcal 640, 45g Eiweiß, 27g Fett, 56g Kohlenhydrate

### VEGETARISCHES-GERICHT

Süße Mohn-Schupfnudeln mit Beeren 🍓

Allergene: G,CA Kcal 477, 11,7g Eiweiß, 21g Fett, 49g 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