



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

SPEISEKARTE – Montag, 22. März 2021

Frühlingswoche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

„Leipziger Allerlei“

Hühnerfleisch mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Allergene: A,G,L,M,O Kcal 513, 25,1g Eiweiß, 12,8g Fett, 74,3g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Gemüsequiche mit Kräuter-Dip

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

SALAT-MODUL

Blatt-, Gurken-, Mais und Radieschen-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. März 2021

Frühlingswoche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Schweineschnitzel „Caprese“

mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Tomatensoße und Pommes Dauphine

Allergene: A,G,C,L,M Kcal 690, 26g Eiweiß, 25,3g Fett, 61,8g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Gemüse-Schupfnudel-Pfanne mit Kräuter-Dip 

Allergene: A,G,C,L,M Kcal 462, 15,3g Eiweiß, 4,6g Fett, 90,4g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Gurken-, Mais und Radieschen-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, 24. März 2021

Frühlingswoche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

„Lamm-Köfte“

Hackfleisch mit Minz-Joghurt-Dip und orientalischem Reis

Allergene: G,L,M,O Kcal 872, 45g Eiweiß, 72g Fett, 83g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Gebratene Mie-Nudeln mit Asia-Gemüse 

Allergene: A,F,L,M,N Kcal 620, 45,5g Eiweiß, 14g Fett, 24g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Gurken-, Mais und Radieschen-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. März 2021

Frühlingswoche

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: Kcal 639, 43g Eiweiß, 21,4g Fett, 24,1g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 🍃

Allergene: A,C,G,L,M Kcal 407, 20,1g Eiweiß, 15,6g Fett, 46,2g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Gurken-, Mais und Radieschen-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, 26. März 2021

Frühlingswoche

VORSPEISE

Beilagensalat

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

POWER-GERICHT

Gebratenes Zanderfilet mit Ofentomaten und Kräuterrisotto

Allergene: D,G,L,O Kcal 622, 37g Eiweiß, 21g Fett, 64g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Dotsch mit Apfelmus 

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

SALAT-MODUL

Blatt-, Gurken-, Mais und Radieschen-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