



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

SPEISEKARTE – Montag, 19. Juli 2021

VORSPEISE

Eierflockensuppe

Allergene: C,L,O Kcal 118, 12g Eiweiß, 6,7g Fett, 2,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Spaghetti mit Käse-Speck-Soße

Allergene: A,C,G,L Kcal 359, 15,2g Eiweiß, 7,6g Fett, 51,7g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Tortellini mit Tomatensoße 🍃

Allergene: A,C,G,L Kcal 390, 10g Eiweiß, 15g Fett, 43g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

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 Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 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, 20. Juli 2021

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Brätspätzle

Allergene: A,L,O Kcal 96, 7g Eiweiß, 10g Fett, 8g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Sauerbraten mit Blaukraut und Semmelknödel

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 720, 56g Eiweiß, 29g Fett, 43g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Salat mit glasierten Pfirsichen und Croutons 

Allergene: A,L,O Kcal 282, 8g Eiweiß, 9g Fett, 10g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

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 Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 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, 21. Juli 2021

VORSPEISE

Kokos-Zitronengras-Suppe 

Allergene: F,L,N Kcal 155, 10g Eiweiß, 25g Fett, 28g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

Allergene: A,C,L,M Kcal 893, 41g Eiweiß, 38,2g Fett, 88,6g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Veganes Schnitzel mit Soja-Dip und Süßkartoffel Pommes 

Allergene: A,F,L Kcal 658, 24g Eiweiß, 33,1g Fett, 60,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

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 Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 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, 22. Juli 2021

VORSPEISE

Brühe mit Brätneckchen

Allergene: A,L,M,O Kcal 98, 2,5g Eiweiß, 5g Fett, 7,5g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Halbes Grillhendl mit Kartoffelsalat

Allergene: L,M,O Kcal 761, 65,8g Eiweiß, 42,6g Fett, 27g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Semmelknödel mit Rahmschwammerl 

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 614, 23,4g Eiweiß, 44,8g Fett, 52,2g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,

Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

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 Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 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, 23. Juli 2021

VORSPEISE

Spinatsuppe 

Allergene: G,L,O Kcal 350, 11g Eiweiß, 24g Fett, 33g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Fischfilet „Bordelaise“ mit Salzkartoffeln

Allergene: A,C,D,G,L,M Kcal 406, 21g Eiweiß, 19g Fett, 34g 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-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

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 Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 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