

NEWS

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

SPEISEKARTE – Montag, 26. Juli 2021

Weltreise

VORSPEISE

Kokos-Curry Suppe 


Allergene: G,L,N Kcal 125, 4,3g Eiweiß, 9g Fett, 12g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Thai-Curry mit Hähnchenstreifen und Basmatireis

Allergene: A,G,L,N Kcal 450, 12g Eiweiß, 15g Fett, 67,5g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Thai-Gemüse-Curry mit Basmatireis 

Allergene: A,E,F,L,N Kcal 395, 9,6g Eiweiß, 10g Fett, 59g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- 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

NEWS

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

SPEISEKARTE – Dienstag, 27. Juli 2021

Weltreise

VORSPEISE

Minestrone 


Allergene: A,C,L,O Kcal 164, 11,6g Eiweiß, 9,9g Fett, 6,9g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Allergene: A,C,G,L Kcal 585, 35g Eiweiß, 26,5g Fett, 48,7g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat-Soße 

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 450, 12,5g Eiweiß, 15g Fett, 66,3g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- 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, 28. Juli 2021

Weltreise

VORSPEISE

Türkische Linsensuppe 


Allergene: F,H,L Kcal 120, 8g Eiweiß, 4g Fett, 10,6g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Schweinerückensteak „Hawaii“ mit Letscho und Wedges

Allergene: A,G,L,M,O Kcal 950, 40g Eiweiß, 45g Fett, 42g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Orientalischer Bulgur-Salat mit gebratenem Gemüse 

Allergene: A,L,O Kcal 398, 10g Eiweiß, 10g Fett, 57,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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

Ziegenkäse 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, 29. Juli 2021

Weltreise

VORSPEISE

Weißbiersuppe

Allergene: G,L,M,O,A Kcal 162, 11,6g Eiweiß, 8g Fett, 10g 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

„Pierogi“

Polnische Teigtaschen mit geschmolzenen Zwiebeln 🍷

Allergene: A,C,G,L,M Kcal 480, 19g Eiweiß, 5g Fett, 81g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- 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, 30. Juli 2021

Weltreise

VORSPEISE

Zwiebelsuppe 


Allergene: A,L,O Kcal 178, 1,6g Eiweiß, 5g Fett, 6,6g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gebackene Calamari mit Remoulade und Pommes frites

Allergene: A,C,G,L,R Kcal 565, 18,4g Eiweiß, 28,5g Fett, 90,2g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Kaiserschmarrn mit Beerenragout 

Allergene: A,C,G,O Kcal 577, 16,8g Eiweiß, 15,8g Fett, 51,2g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

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