


NEWS

WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Montag, 13. September 2021

VORSPEISE

Klare Gemüsesuppe 

Allergene: L,O Kcal 123, 10,9g Eiweiß, 8,3g Fett, 1,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Nudel-Schinken-Auflauf

Allergene: A,C,G,L Kcal 639, 29g Eiweiß, 30,8g Fett, 59,9g 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-, 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, 14. September 2021

VORSPEISE

Maiscremesuppe 

Allergene: A,G,L Kcal 130, 3g Eiweiß, 5,6g Fett, 15,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Schweinerückensteak mit Pfifferlingen und Salzkartoffeln

Allergene: A,G,L Kcal 558, 42,9g Eiweiß, 20,8g Fett, 48,8g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Spaghetti mit Pfifferlingen 

Allergene: A,F,L Kcal 484, 14,3g Eiweiß, 16,3g Fett, 68,6g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse 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, 15. September 2021

VORSPEISE

Parmesansuppe 

Allergene: A,G,L,O Kcal 195, 5g Eiweiß, 7g Fett, 5g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gebratene Hähnchenschlegel mit Ratatouille und Reis

Allergene: L,M,O Kcal 639, 45,4g Eiweiß, 28,3g Fett, 46,8g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Caesar-Salad mit Kapern, Sardellen und Parmesan 

Allergene: D,G,L Kcal 524, 71,8g Eiweiß, 70,4g Fett, 25,6g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Blatt-, Weißkraut-, Gurken-, Tomaten- und Radieschen-Salat mit Balsamico Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse 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, 16. September 2021

VORSPEISE

Kohlrabicremesuppe 

Allergene: G,L,O Kcal 197, 9g Eiweiß, 7g Fett, 11,2g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Wammerl mit Sauerkraut und Knödel

Allergene: A,G,L,M Kcal 720, 43g Eiweiß, 76g Fett, 15g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Champignon-Pfanne mit Baguette 

Allergene: A,L,M Kcal 480, 12g Eiweiß, 45g Fett, 25g 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 – Freitag, 17. September 2021

VORSPEISE

Zwiebelsuppe 

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

POWER-GERICHT

Gebratener Zander mit confierten Tomaten und Nudeln

Allergene: A,D,G,L,O Kcal 713, 49,5g Eiweiß, 38,8g Fett, 63,1g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Dotsch mit Apfelmus 

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