



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

SPEISEKARTE – Montag, 25. Oktober 2021

Kirwa-Essen

VORSPEISE

Brühe mit bunter Einlage

Allergene: A,C,G,L Kcal 171, 18,1g Eiweiß, 10,3g Fett, 1,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gänsekeule mit Blaukraut und Knödel

Allergene: A,L,M,O Kcal 946, 36g Eiweiß, 54g Fett, 84g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

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

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-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, 26. Oktober 2021

Herbstliche Küche

VORSPEISE

Gemüsesuppe 

Allergene: F,L,O Kcal 128, 4g Eiweiß, 6g Fett, 14g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

„Münchner Schnitzel“

Schweineschnitzel mit Senf und Meerrettich paniert dazu Kartoffel-Endivien-Salat

Allergene: A,C,L,M Kcal 893, 42g Eiweiß, 38,2g Fett, 88,6g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Gegrillter Kürbis mit Chili-Joghurt-Dip und Baguette 

Allergene: F,L,M,N Kcal 340, 15g Eiweiß, 9g Fett, 56g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-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, 27. Oktober 2021

Herbstliche Küche

VORSPEISE

Kartoffel-Bohnen-Suppe 


Allergene: G,L,O Kcal 140, 8g Eiweiß, 5g Fett, 19g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit Wiener-Würstchen

Allergene: A,L,M,O Kcal 314, 13,7g Eiweiß, 9g Fett, 31,7g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Rote Bete Eintopf 

Allergene: F,L,O Kcal 240, 12g Eiweiß, 12g Fett, 21,1g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-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, 28. Oktober 2021

Herbstliche Küche

VORSPEISE

Maronencremesuppe 

Allergene: F,L,O Kcal 130, 3,4g Eiweiß, 8,2g Fett, 10,1g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Schweinefilet „Wellington“ mit gebratenem Rosenkohl und Nuss-Spätzle

Allergene: C,G,L,M Kcal 595, 19g Eiweiß, 31g Fett, 53g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Bunte Gnocchi mit Ratatouille 

Allergene: A,C,G,L Kcal 469, 15,6g Eiweiß, 5g Fett, 83,6g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-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, 29. Oktober 2021

Herbstliche Küche

VORSPEISE

Pastinakensuppe 

Allergene: F,L,O Kcal 120, 3,9g Eiweiß, 3,6g Fett, 12g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gedämpftes Zanderfilet mit mariniertem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

Allergene: D,G,L,O Kcal 538, 56g Eiweiß, 11,5g Fett, 72,4g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Germknödel mit Zuckermohn und Vanillesoße 

Allergene: A,G,L,N Kcal 490, 7g Eiweiß, 15g Fett, 94g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-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