

NEWS

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

SPEISEKARTE – Montag, 06. Dezember 2021

Winter Küche

VORSPEISE

Nudelsuppe

Allergene: A,L,O Kcal 105, 2,8g Eiweiß, 3g Fett, 12,5g Kohlenhydrate


POWER-GERICHT

Schnitzel „Elsässer Art“

mit Schmand, Speck, Lauch und Käse überbacken dazu Rosenkohl
und Dauphine-Kartoffeln

Allergene: A,G,L,M Kcal 939, 11g Eiweiß, 46g Fett, 46g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Gemüselasagne 

Allergene: A,F,L,N Kcal 542, 21,6g Eiweiß, 24g Fett, 54,8g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchips

Allergene: A,L,M,O Kcal 320, 3g Eiweiß, 30g Fett, 7g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Weißkraut-, Rotkraut-, Rote Bete-, Tomaten-, Gurken-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser 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 unser 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, 07. Dezember 2021

Winter Küche

VORSPEISE

Maronencremesuppe 

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

POWER-GERICHT

Linsen mit Spätzle und Wiener

Allergene: A,C,L,O Kcal 488, 34,1g Eiweiß, 22,75g Fett, 30g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Rübeneintopf mit Kartoffelwürfel 

Allergene: F,L,N Kcal 252, 20g Eiweiß, 5,8g Fett, 28g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchips

Allergene: A,L,M,O Kcal 320, 3g Eiweiß, 30g Fett, 7g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Weißkraut-, Rotkraut-, Rote Bete-, Tomaten-, Gurken-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser 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 unser 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 – Mittwoch, 08. Dezember 2021

Winter Küche

VORSPEISE

Brühe mit Brättnocken

Allergene: A,L,M,O Kcal 198, 2,5g Eiweiß, 5g Fett, 7,5g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Grünkohl mit Bauch, Mettenden und Salzkartoffeln

Allergene: L,M,O Kcal 559, 28,2g Eiweiß, 31,3g Fett, 24,7g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Kohlroulade mit Tomatensoße und Salzkartoffeln 

Allergene: F,L,O Kcal 436, 15,7g Eiweiß, 20,1g Fett, 46,1g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchips

Allergene: A,L,M,O Kcal 320, 3g Eiweiß, 30g Fett, 7g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Weißkraut-, Rotkraut-, Rote Bete-, Tomaten-, Gurken-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser 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 unser 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, 09. Dezember 2021

Winter Küche

VORSPEISE

Rote Bete Suppe 


Allergene: G,L,O Kcal 140, 12g Eiweiß, 12g Fett, 21,1g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Gänsekeule mit Blaukraut und Knödel

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

VEGETARISCHES-GERICHT

Penne mit Kürbis 

Allergene: A,C,G,O Kcal 361, 11g Eiweiß, 3,8g Fett, 57g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchips

Allergene: A,L,M,O Kcal 320, 3g Eiweiß, 30g Fett, 7g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Weißkraut-, Rotkraut-, Rote Bete-, Tomaten-, Gurken-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser 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 unser 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, 10. Dezember 2021

Winter Küche

VORSPEISE

Linsensuppe 

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

POWER-GERICHT

Gegrillte Makrele mit Knoblauchbaguette

Allergene: A,D,L,O Kcal 248, 21g Eiweiß, 18g Fett, 31g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Bratpfel mit Vanillesoße 

Allergene: A,C,G,O Kcal 198, 4,3g Eiweiß, 4,6g Fett, 32,6g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchips

Allergene: A,L,M,O Kcal 320, 3g Eiweiß, 30g Fett, 7g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Weißkraut-, Rotkraut-, Rote Bete-, Tomaten-, Gurken-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser 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 unser 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