



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

## SPEISEKARTE – Montag, 19. September 2022

### Herbstliebe

#### VORSPEISE

Fischcremesuppe

Allergene: D,L,O Kcal 84, 7,6g Eiweiß, 9g Fett, 8g Kohlenhydrate


#### POWER-GERICHT

„Köttbullar“

Hackfleischbällchen mit Preiselbeeren, Rahmsauce und Kartoffeln

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 578, 24,8g Eiweiß, 22,2g Fett, 28g Kohlenhydrate

#### VEGANES-GERICHT

Kichererbsen-Gemüse-Curry 

Allergene: E,F,L,N Kcal 260, 12,8g Eiweiß, 6,4g Fett, 37,6g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken und Karotten  
mit Haus-Dressing (von der Küche zubereitet und serviert)  
wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust oder Ziegenkäse

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 – Dienstag, 20. September 2022

### Herbstliebe

#### VORSPEISE

Gemüsesuppe 

Allergene: G,L,O Kcal 138, 2g Eiweiß, 7,8g Fett, 13,2g Kohlenhydrate

---

#### POWER-GERICHT

Gyros mit Zaziki und Tomaten Reis

Allergene: A,G,L Kcal 610, 50,5g Eiweiß, 19,7g Fett, 53g Kohlenhydrate

#### VEGETARISCHES-GERICHT

Kürbis-Polenta mit Paprikaragout 

Allergene: G,L,O Kcal 274, 7g Eiweiß, 21g Fett, 18g Kohlenhydrate

---

#### SALAT-MODUL

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken und Karotten  
mit Haus-Dressing (von der Küche zubereitet und serviert)  
wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust oder Ziegenkäse

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, 21. September 2022

### Herbstliebe

#### VORSPEISE

Karotten-Ingwer-Suppe 

Allergene: F,L,O Kcal 188, 2,5g Eiweiß, 15g Fett, 9g Kohlenhydrate

---

#### POWER-GERICHT

Pulled Beef Burger mit Krautsalat und Kartoffelspalten

Allergene: A,L,M,O Kcal 566, 25g Eiweiß, 27g Fett, 54g 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

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken und Karotten  
mit Haus-Dressing (von der Küche zubereitet und serviert)  
wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust oder Ziegenkäse

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, 22. September 2022

### Herbstliebe

#### VORSPEISE

Pilzcremesuppe 

Allergene: G,L,O Kcal 126, 5g Eiweiß, 6g Fett, 5,8g Kohlenhydrate

#### POWER-GERICHT

Krustenbraten mit Bayrisch Kraut und Knödel

Allergene: L,M,O Kcal 660, 40g Eiweiß, 35g Fett, 43g Kohlenhydrate

#### VEGETARISCHES-GERICHT

Perlgraupenrisotto mit Gemüse und Kräutern 

Allergene: A,G,L,O Kcal 484, 10,5g Eiweiß, 19,3g Fett, 63g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken und Karotten  
mit Haus-Dressing (von der Küche zubereitet und serviert)  
wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust oder Ziegenkäse

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 – Freitag, 23. September 2022

### Herbstliebe

#### VORSPEISE

Rote-Linsen-Kokos-Suppe 

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

---

#### POWER-GERICHT

Backfisch mit Kartoffelpüree und Zucchini in Rahm

Allergene: A,D,G,L Kcal 688, 20,9g Eiweiß, 54,3g Fett, 49,5g Kohlenhydrate

#### VEGETARISCHES-GERICHT

Schupfnudeln mit geschmortem Kraut 

Allergene: A,C,L,O Kcal 363, 15,4g Eiweiß, 8,4g Fett, 52,3g Kohlenhydrate

#### SALAT-MODUL

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken und Karotten  
mit Haus-Dressing (von der Küche zubereitet und serviert)  
wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust oder Ziegenkäse

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