

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Montag, 18. September 2023

VORSPEISE

Gelbe Karottensuppe 


Kcal 110, 2,5g Eiweiß, 9g Fett, 10g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

POWER-GERICHT

Cevapcici mit Paprika-Letscho und Kräuterreis

Kcal 694, 44,6g Eiweiß, 38,1g Fett, 41,3g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Gnocchi mit Lauch-Tomaten-Gemüse 

Kcal 404, 19g Eiweiß, 29g Fett, 69g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L

BUSINESS-GERICHT

Tramezzini mit Roastbeef, Meerrettich, Wildkräuter und rotem Zwiebel-Chutney

Kcal 298, 25g Eiweiß, 10g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Dienstag, 19. September 2023

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Speckknödel

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

POWER-GERICHT

Gebratene Hähnchenschenkel mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kcal 643, 58,8g Eiweiß, 20,5g Fett, 48,5g Kohlenhydrate, Allergene: A, L, M, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan 🍃

Kcal 546, 31g Eiweiß, 46g Fett, 78g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

BUSINESS-GERICHT

Tramezzini mit Roastbeef, Meerrettich, Wildkräuter und rotem Zwiebel-Chutney

Kcal 298, 25g Eiweiß, 10g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Mittwoch, 20. September 2023

VORSPEISE

Rote Linsensuppe 

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

POWER-GERICHT

Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites

Kcal 730, 16g Eiweiß, 34,8g Fett, 82g Kohlenhydrate, Allergene: L, M, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Gebackene Zwiebelringe mit Aioli, marinierten Blattsalat und Baguette 

Kcal 493, 11g Eiweiß, 18g Fett, 68g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, N, C

BUSINESS-GERICHT

Tramezzini mit Roastbeef, Meerrettich, Wildkräuter und rotem Zwiebel-Chutney

Kcal 298, 25g Eiweiß, 10g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Donnerstag, 21. September 2023

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Maultaschen

Kcal 116, 9,1g Eiweiß, 9,2g Fett, 24g Kohlenhydrate, Allergene: A, L, O

POWER-GERICHT

BBQ Spareribs mit Krautsalat und Wedges

Kcal 678, 33,9g Eiweiß, 49,4g Fett, 56g Kohlenhydrate, Allergene: G, L, M, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße 

Kcal 514, 23,4g Eiweiß, 44,8g Fett, 52,2g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, O

BUSINESS-GERICHT

Tramezzini mit Roastbeef, Meerrettich, Wildkräuter und rotem Zwiebel-Chutney

Kcal 298, 25g Eiweiß, 10g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Freitag, 22. September 2023

VORSPEISE

Kürbis-Ingwer-Suppe 


Kcal 172, 3,3g Eiweiß, 8g Fett, 9g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

POWER-GERICHT

Fisch-Pflanzerl mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Kcal 536, 36,9g Eiweiß, 17,6g Fett, 57,9g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L

VEGANES-GERICHT

Vegane Pizza mit Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola 

Kcal 718, 40g Eiweiß, 16g Fett, 120g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

BUSINESS-GERICHT

Tramezzini mit Roastbeef, Meerrettich, Wildkräuter und rotem Zwiebel-Chutney

Kcal 298, 25g Eiweiß, 10g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

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