

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Montag, 20. November 2023

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe 

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

POWER-GERICHT

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Kcal 585, 35g Eiweiß, 26,5g Fett, 48,7g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Blumenkohl-Käse-Medaillon mit mariniertem Endiviensalat 

Kcal 406, 6,9g Eiweiß, 11g Fett, 46g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M, O

BUSINESS-GERICHT

Gebackenes Pulled Pork mit Chili-Cheese-Soße und mariniertem Frisée

Kcal 480, 39g Eiweiß, 18g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, F, G, M

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, 21. November 2023

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Backerbsen


Kcal 124, 10g Eiweiß, 5g Fett, 8g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

POWER-GERICHT

Schweinerückensteak mit Rahmsauce, Schupfnudeln und Karottengemüse

Kcal 565, 39g Eiweiß, 11g Fett, 75,4g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M

VEGANES-GERICHT

Gemüse-Reis-Pfanne 

Kcal 330, 5,5g Eiweiß, 14,8g Fett, 42,5g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

BUSINESS-GERICHT

Gebackenes Pulled Pork mit Chili-Cheese-Soße und mariniertem Frisée

Kcal 480, 39g Eiweiß, 18g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, F, G, M

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, 22. November 2023

VORSPEISE

Pilzcremesuppe 


Kcal 126, 5g Eiweiß, 6g Fett, 16g Kohlenhydrate, Allergene: G, L, O

POWER-GERICHT

Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße dazu Reis

Kcal 454, 23,4g Eiweiß, 15g Fett, 46g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Bowl „News“ mit Kichererbsen, Avocadocreme, Bulgur-Salat und Salatbouquet
dazu mariniertes Fetakäse 

Kcal 450, 22g Eiweiß, 27g Fett, 71g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, G, L, N, O

BUSINESS-GERICHT

Gebackenes Pulled Pork mit Chili-Cheese-Soße und mariniertem Frisée

Kcal 480, 39g Eiweiß, 18g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, F, G, M

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, 23. November 2023

VORSPEISE

Leberspätzlesuppe

Kcal 224, 19,2g Eiweiß, 10,5g Fett, 12,8g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L

POWER-GERICHT

Schweineschäuferl mit bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Kcal 585, 36g Eiweiß, 48g Fett, 30,6g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Mozzarella-Polenta mit Wildkräutern und Apfel-Chili-Chutney 🍏

Kcal 252, 9,6g Eiweiß, 14g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, O

BUSINESS-GERICHT

Gebackenes Pulled Pork mit Chili-Cheese-Soße und mariniertem Frisée

Kcal 480, 39g Eiweiß, 18g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, F, G, M

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, 24. November 2023

VORSPEISE

Erbsensuppe

Kcal 119, 10g Eiweiß, 6g Fett, 10g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

POWER-GERICHT

Fischfilet „Bordelaise“ mit Kräutersoße und Salzkartoffeln

Kcal 406, 21g Eiweiß, 19g Fett, 54g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Kcal 577, 16,8g Eiweiß, 15,8g Fett, 51,2g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, O

BUSINESS-GERICHT

Gebackenes Pulled Pork mit Chili-Cheese-Soße und mariniertem Frisée

Kcal 480, 39g Eiweiß, 18g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, F, G, M

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