

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Dienstag, 02. April 2024

VORSPEISE

Zucchinicremesuppe 

Kcal 109, 6,1g Eiweiß, 9,8g Fett, 14g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

POWER-GERICHT

Fleischpflanzerl mit Rahmsoße, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree

Kcal 540, 42g Eiweiß, 25g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, O

VEGANES-GERICHT

Rote-Bete-Gnocchi mit Meerrettich und Rucola 

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

BUSINESS-GERICHT

Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Wildkräuter und Meerrettich

Kcal 604, 25g Eiweiß, 68g Fett, 23g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder vegane Karotten-Sesam-Sticks

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 Sticks: 338 kcal, Fett 16,5g, KH 39g, EW 4,8g

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, 03. April 2024

VORSPEISE

Leberspätzlesuppe

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

POWER-GERICHT

Chicken Wings mit Krautsalat und Pommes frites

Kcal 696, 22,4g Eiweiß, 27,8g Fett, 38,7g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M, 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

Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Wildkräuter und Merrettich

Kcal 604, 25g Eiweiß, 68g Fett, 23g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder vegane Karotten-Sesam-Sticks

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 Sticks: 338 kcal, Fett 16,5g, KH 39g, EW 4,8g

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, 04. April 2024

VORSPEISE

Geflügelbrühe mit Nudeln und Gemüse

Kcal 145, 8,1g Eiweiß, 5,3g Fett, 16,2g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L

POWER-GERICHT

Rinderrahmbraten mit Gemüse und Knödel

Kcal 720, 56g Eiweiß, 29g Fett, 43g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M, O

VEGANES-GERICHT

Tomaten-Basilikum-Ravioli mit Parmesanschaum und Wildkräutern 

Kcal 464, 27g Eiweiß, 15g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L, O

BUSINESS-GERICHT

Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Wildkräuter und Merrettich

Kcal 604, 25g Eiweiß, 68g Fett, 23g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder vegane Karotten-Sesam-Sticks

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 Sticks: 338 kcal, Fett 16,5g, KH 39g, EW 4,8g

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, 05. April 2024

VORSPEISE

Pastinakensuppe 


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

POWER-GERICHT

Gebackene Tintenfischringe mit Remouladensoße und Baguette

Kcal 454, 12,7g Eiweiß, 22,7g Fett, 48,3g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, R

VEGETARISCHES-GERICHT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 

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

BUSINESS-GERICHT

Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Wildkräuter und Merrettich

Kcal 604, 25g Eiweiß, 68g Fett, 23g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder vegane Karotten-Sesam-Sticks

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 Sticks: 338 kcal, Fett 16,5g, KH 39g, EW 4,8g

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