

## Buffet vom 23.09. – 29.09.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>
Tagessuppe	Dessert	Tagessuppe	Dessert	Tagessuppe	Dessert	Tagessuppe
Geschmortes vom Schwein, Senfsauce, Broccoli, Ofenkartoffeln	Curryhuhn mit Kokos, Asiam Gemüse und Reis	Geschnetztes vom Schwein, Buttergemüse, Kroketten 12	Geschmortes vom Rind Möhregemüse, Rahmpolenta	Seelachsfilet gebraten, Schwenkgemüse, Basmatireis 10	Gemüseragout mit Frikadellen und Reis 10, 11	Hähnchenbrust in Jus, Ofengemüse, Butterkartoffeln
<b>Abendbuffet Deutsch</b>	<b>Abendbuffet Kraut und Rüben</b>	<b>Abendbuffet Pfanne und Mehr</b>	<b>Abendbuffet Typisch Griechisch</b>	<b>Abendbuffet Von der Toskana bis Sizilien</b>	<b>Abendbuffet Europäische Vielfalt</b>	<b>Abendbuffet Rustikal</b>
Gemüseintopf mit Wiener Würstchen	Karotten-Ingwer-Cremesuppe	Kraftbrühe vom Rind mit Gemüse und Fleischklößchen	Hühnersuppe mit Zitrone	Minestrone	Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck	Broccoli-Cremesuppe 12
Salat / Vorspeise 11, 12	Salat / Vorspeise 11, 12	Salat / Vorspeise 11, 12	Salat / Vorspeise 11, 12	Salat / Vorspeise 11, 12	Salat / Vorspeise 11, 12	Salat / Vorspeise 11, 12
Haxe vom Schwein in Sud	Szegediner Gulasch von der Pute	Backfisch mit Remoulade	Bifteki mit Käse in Knoblauch-Tomatensauce	Schweinerücken in Butter-Salbeisauce	Tacchino al Pepe Putenbrust in Pfefferrahm 12	Schnitzel Wiener Art vom Huhn 10, 11
Geschmortes vom Ochsen in Bratenjus	Schupfnudeln in Tomatensalsa mit Rucola 10, 11	Hähnchenbrust in Kokos-Orangensauce 10	Stifado vom Huhn (Hähnchengulasch)	Penne all'arrabiata Peperoni, Tomatensauce, Padano 10	Ratatouille	Ragout Fin vom Kalb 12
Keule vom Huhn aus dem Ofen in Sauerrahm mit Zwiebeln	Chinakohl nach Kimchi Art mit Rind	Gemüse-Nudelpfanne 10	Psari sto founo Fisch aus dem Ofen	Scaloppini di Pollo ai Funghi (Hähnchenbrust mit Pilzen) 12	Seelachs Andalusischer Art mit Tomaten und Paprika	Käsespätzle mit Speck 10, 11
Barschfilet in Dillrahm mit Garnelen	Nackenbraten vom Schwein mit Rübengemüse	Cassoulet vom Schwein mit Bohnen	Zucchini-Tomatenauflauf mit Käse	Cacciucco alla Livornese (Traditioneller Fischeintopf)	Sauerbraten Rheinischer Art	Gemüse-Omelette 11
Salzkartoffeln, Käsespätzle, Buttergemüse	Gratin Dauphinois, Buttergemüse, Mandelreis	Butterkartoffeln, Kräuterreis, Ofengemüse	Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Tomaten, Zimtreis, Gemüsevariation 10	Basmatireis, mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln	Reis, Gemüsepfanne, Butterkartoffeln	Kartoffelkroketten, Buttergemüse, Reis
<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>
<b>Penne mit Tomatensauce</b> 10	<b>Grießbrei mit Apfelmus</b> 10, 12	<b>Wurstgulasch in Tomatensauce, Kartoffelpüree</b> 12	<b>Makkaroni mit Käsesauce</b> 10, 12	<b>Lasagne (vegetarisch)</b> 10, 11	<b>Spaghetti Bolognese</b> 10	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b> 12
Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12	Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12	Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12	Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12	Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12	Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12	Dessert-Variationen 1, 10, 11, 12

Zusatzstoffe und Allergene: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Natrium/Kaliumnitrat, 4 Antioxidationsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Schwefeldioxid/Sulfite, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Glutenhaltig, 11 Eier, 12 Laktosehaltig, 13 Lupinen, 14 Weichtiere, 15 Senf. **Änderungen vorbehalten.**