

Buffet vom 30.9. – 06.10.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet	Mittagsbuffet
Tagessuppe ^{10,12}	Dessert ^{1,10,11,12}	Tagessuppe ^{10,12}	Dessert ^{1, 10,11,12}	Tagessuppe ^{10,12}	Dessert ^{1,10,11,12}	Tagessuppe ^{10,12}
Geschmortes vom Huhn mit Gemüse-Reispfanne	Frikadellen mit Paprikasalsa, Bratkartoffeln	Rücken vom Jungschwein in Jus mit Limone, Buttergemüse, Drillinge	Gebratenes von der Pute, Gemüse, Rosmarinkartoffeln	Fischcurry nach Thai-Art, Wokgemüse, Duftreis ¹⁴	Tagliata vom Rind Balsamicoglance, Röstgemüse, Ofenkartoffeln ¹²	Burgunderbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Kroketten ^{10, 11}
Abendbuffet Asia-Tisch	Abendbuffet Rund um das Federvieh	Abendbuffet Mal Italienisch	Abendbuffet Brutzel-Werk	Abendbuffet 1001 Nacht	Abendbuffet Fleisch & Co.	Abendbuffet Berlin & Brandenburg
Sauer-scharfe Suppe (Geflügel)	Geflügel-Cremesuppe mit Zimt und Limone ¹²	Minestrone	Champignon-Cremesuppe ¹²	Linseneintopf mit Knoblauchwurst	Tomaten-Cremesuppe ¹²	Soljanka
Salate / Vorspeise ^{10, 12}	Salat / Vorspeise ^{10, 12}	Salat / Vorspeise ^{10, 12}	Salat / Vorspeise ^{10, 12}	Salat / Vorspeise ^{10, 12}	Salat/ Vorspeise ^{10, 12}	Salat / Vorspeise ^{10, 12}
Streifen vom Rind in Teriyaki-Sauce	Hähnchencurry mit Ananas	Seelachs in Hummerrahm	Rückensteak vom Jungschwein in Dijon-Sensauce	Knoblauchhuhn mit Koriander und Chili	Pouardenbrust in Champignonrahm ¹²	Curry-Boulette ^{10, 11}
Wok Gemüse mit Sweet Chili	Coq au Vin	Arrostio di Maiale con Funghi Schinkenbraten vom Schwein mit Champignon	Schaschlik von der Pute	Rindfleisch-Pfanne mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie	Schaschlikpfanne von der Bratwurst	Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln ¹⁰
Streifen vom Jungschwein in Kokos-Zitronengras-Sud ^{10, 11}	Putenbrust in Pfefferrahm ¹²	Pollo alla Pizzaiola Huhn mit Tomatensauce und Oliven	Broccoliauflauf mit Schinken in Sahnesauce ¹²	Bulgurpfanne mit Gemüse und Linsen ¹⁰	Hirschbraten in Wacholderjus mit Preiselbeeren	Bauernfrühstück ^{11, 3}
Pangasius in Jus mit Koriander	Gemüse-Omelette, Tomatensauce mit frittiertem Rucola ¹¹	Spaghetti alla Carbonara ^{10, 11, 12}	Rotbarschfilet in Zwiebel-Weißweinsauce	Seelachsfilet gebraten in Jus mit Zitrone ¹⁰	Gemüseauflauf Tomaten, Rahm, Käse	Barsch mit Gurkengemüse und Dill ^{10, 12}
Mie Nudeln, Pfannengemüse, Basmatireis ^{10, 11}	Röstkartoffeln Marktgemüse, Butterreis ¹²	Kartoffeln mit Pesto mediterranes Gemüse, Reis	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln	Basmatireis, Gemüsevariation, Knoblauchkartoffeln	Variation von Kartoffeln, Ofengemüse ^{10, 11}	Bratkartoffeln, Kräuterreis Buttergemüse
Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste	Für unsere Kleinen Gäste
Penne mit Tomatensauce ¹⁰	Grießbrei mit Apfelmus ^{10, 12}	Wurstgulasch mit Tomatensauce, Kartoffelpüree ^{10, 12}	Makkaroni mit Käsesauce ^{10, 12}	Lasagne (vegetarisch) ^{10, 11, 12}	Spaghetti Bolognese ¹⁰	Milchreis mit Zimt und Zucker 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.**