

Buffetplan vom 04.11. - 10.11. 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}
Rückensteak vom Jungschwein in Balsamicoglace, Karotten, Thymiankartoffeln	Rindfleisch in Kokos-Ingwersauce mit Lauch und Karotten, Basmatireis	Geschmortes vom Huhn in Jus mit Tomaten, Pfannengemüse, Kartoffelstampf ¹²	Tagliatelle mit Champignonrahm, Padano ^{10,11,12}	Buntbarsch mit Lauch in Zitronen-Buttersauce, Kräuterreis	Poulardenbrust mit Champignonrahm, Bratkartoffeln ¹²	Nackenbraten vom Duroc-Schwein in Zwiebel-Rotweinsauce, Buttergemüse, Kartoffeln
Abendbuffet Aus dem Ofen	Abendbuffet Pasta e basta	Abendbuffet Feuer & Flamme	Abendbuffet Orientexpress	Abendbuffet Süddeutsch	Abendbuffet Fernost	Abendbuffet Tour de France
Indische Hühnersuppe mit Kokos und Koriander	Stracciatella alla romana Eierflocken-Suppe mit Nudeln	Tomaten-Suppe	Zwiebelsuppe mit Croûtons ¹⁰	Bayerische Brotsuppe mit Schnittlauch ^{10,11,12}	Singapur Laksa Kokos, Garnelen, Huhn, Nudeln ¹⁰	Bohnensuppe nach Cassoulet Art
Salate / Vorspeise ^{5,10,12}	Salate / Vorspeise ^{5,10,12}	Salate / Vorspeise ^{5,10,12}	Salate / Vorspeise ^{5,10,12}	Salate / Vorspeise ^{5,10,12}	Salate / Vorspeise ^{5,10,12}	Salate / Vorspeise ^{5,10,12}
Seelachs mit Paprikaragout und Hummerjus ^{10,14}	Penne in Champignonrahm mit Hähnchenstreifen ^{10,12}	Blanquet vom Huhn mit Knoblauch und Koriander	Schnitzel vom Schwein Wiener Art ^{10,11}	Braten vom Weideochsen in Jus mit Senf	Streifen vom Jungschwein in Teriyaki-Sauce	Boeuf Bourguignon
Herbstliches Ofengemüse mit Schalotten und Bergkäse	Ravioli in Käse-Rahmsauce mit Rucola und Walnüssen ^{10,11,12}	Seelachsfilet mit Gemüsehaube	Gulasch vom Rind nach ungarischer Art	Haxe in Biersauce ³	Panang Chicken-Curry mit Kokos und Lauch	Coq au Vin
Geschmortes vom Schwein mit Tomaten und Zwiebeln	Spaghetti Al Ragù ¹⁰	Mediterrane Gemüsepfanne in Tomatensauce mit Feta	Bulgarisches Ofen-Gemüse mit Fleischbällchen ^{10,11}	Schupfnudeln mit Blattspinat in Rahm ^{10,11,12}	Mongolisches Rindfleisch mit Paprika und Sojasauce	Blumenkohl mit Tomaten und Schalotten ¹²
Hähnchenkeule mit Rosmarin und Knoblauch	Tagliatelle in Hummerrahm mit Garnelen ^{10,11,12,14}	Currywurst mit Paprika ^{3,4,6}	Hähnchen-Gemüse-Pfanne in Tomatensauce	Backhendl ^{10,11}	Chop Suey vegetarisch	Seelachs mit Tomaten und Lauch
Majorankartoffeln, Ofengemüse, Risi Bisi ¹²	Ofengemüse, Kartoffeln mit Koriander und Knoblauch	Patatas bravas, Pilawreis, Speckbohnen	Bratkartoffeln, Djuvec-Reis, Gemüsevariation	Spätzle, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln ^{10,11}	Wok Gemüse, Mie Nudeln, Duftreis	Butterreis, Schwenkgemüse, Gratin Dauphinois
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 ¹²	Makkaroni mit Käsesauce ^{10,12}	Lasagne (vegetarisch) ^{10,11}	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