

Speiseplan vom 23.06. bis 27.06.2025

Betriebsrestaurant MSD

	Montag 23. Jun	Dienstag 24. Jun	Mittwoch 25. Jun	Donnerstag 26. Jun	Freitag 27. Jun
Menü 1	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat a1 d g 8 4,70 €	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce a1 g i j 8 4,70 €	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce a1 c g i 4,70 €	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse a1 c g i 8 4,70 €	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit buntem Gemüse & Schupfnudeln a1 c g i 8 4,70 €
Menü 2	Pasta mit Rote-Bete-Pesto, Schafskäse & Rucola a1 c g i 8 4,20 € 	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnussauce, Koriander & Sojasprossen a1 c e g 4,20 € 	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano a1 g h i 4,50 € 	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a1 c g 4,30 € 	Cremiges Gemüsefrikassee mit Bärlauch & Langkornreis a1 g i j 8 4,20 € 
Suppe der Woche	Deftiger Kartoffel-Erbesen-Eintopf mit geschnittenen Würstchen a1 g i j 8 2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 € 				
Dessert	Frische Beeren mit Vanille Crumble a1 1,60 € 	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen a1 g i 1,60 € 	Panna Cotta mit Himbeersauce g 8 1,60 € 	Marinierte Ananas mit frischer Minze - 1,60 € 	Vanille-Quark mit Keks-Crunch g 8 1,60 € 

Unsere Ernährungsphilosophie:

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

 = vegetarisch!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region