

Speiseplan vom 01.09. bis 05.09.2025

Betriebsrestaurant MSD

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01. Sep	02. Sep	03. Sep	04. Sep	05. Sep
Menü 1	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette	Geschnitztes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Schwedische Köttbullar in Rahmsauce mit Langkornreis & Preiselbeeren	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchecken & Coleslaw
	a1 c d g i 8	a1 g 8	i	a1 c g i 8	a1 c g i j 8
	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €
Menü 2	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola	Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto
	a1 c g i 8	g i j 8	g i j	a1 f g k 8	h3
	4,40 €	4,20 €	4,50 €	4,20 €	4,20 €
Suppe der Woche	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen				
	a1 c g i j 8				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Lotuscreme mit Crumble	Karamellpudding mit Vanillesauce	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln
	a1 g 8	g	g h3 8	g 8	a1 g 8
	1,60 €	1,60 €	1,60 €	1,60 €	1,60 €

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!

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!

 = vegetarisch!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region