Speiseplan vom 15.09. bis 19.09.2025

Betriebsrestaurant MSD

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Sep	16. Sep	17. Sep	18. Sep	19. Sep
Menü 1	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln & einem kleinen Salat	Gebratene Hähnchenbrust auf asiatischer Gemüse-Reis-Pfanne mit Ei, Sojasprossen, Hoi-Sin & Basilikumöl
	c d i	a1 c g i 8	a1 c g h1 8	a1 c g i j 8	a1 c f g i k 8
	4,70 €	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**
Menü 2	Gebackene Gemüse-Frittata mit Parmesan & Kräuterdip	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese	Gebratene Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat	Farfalle an kräftiger Kürbis-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke
	a1 c g i j 8	a1 c g i 8	a1 h1 h2 i	a1 c g i 8	a1 c g i 8
	4,30 €	**4,20 €**	**4,40 €**	**4,30 €**	**4,30 €**
Suppe der Woche	Feinwürzige Süßkartoffel-Kürbis-Creme mit Kokosnussmilch & gerösteten Brotchips				
	a1 i				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Gelbe Grütze mit Vanillesauce	Bayrisch Creme mit Kirschen	Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze	Cheesecake-Creme	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8
	1,60 €	**1,60 €**	**1,60 €**	**1,60 €**	**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 übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe 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!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

nimm mich mit!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region