Speiseplan vom 22.09. bis 26.09.2025

Betriebsrestaurant MSD

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22. Sep	23. Sep	24. Sep	25. Sep	26. Sep
Menü 1	Gebackene Fisch-Nuggets in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Salzkartoffeln	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis	Szegediner Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce
	a1 c g 8	a1 c i j	a1 g k i	a1 i j	a1 g 8
	4,60 €	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 h4	g i 8
	4,30 €	**4,50 €**	**4,20 €**	**4,20 €**	**4,30 €**
Suppe der Woche	Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern				
	a1 i				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble	Milchreis mit Vanillekirschen	Waldbeerencreme mit Topfen	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln	Marinierte Orange mit frischer Minze
	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