

Speiseplan vom 03.11. bis 07.11.2025

Betriebsrestaurant MSD

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03. Nov	04. Nov	05. Nov	06. Nov	07. Nov
Menü 1	Schlemmerfilet Bordelaise mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce dazu Blattsalate mit Hausdressing	Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst & Petersilienkartoffeln, dazu Senf	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, Zwiebel-Honig-Jus & Kartoffelstampf	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Kartoffelklöße	Ofenfrischer Schweinebraten mit Rosenkohl & Schupfnudeln
	a1 c d g n	i j 2 3 7	a1 i j g 2 3 7	a1 i j	a1 f g i j 2 3 7
	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €
Menü 2	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis	Gnocchi-Pfanne mit Spitzkohl & Tomaten, dazu ein Kräuterdip & Sonnenblumenkerne	Gebackene Blumenkohl-Käsetaler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Spitzkohl-Kartoffelrösti mit Waldpilzen in Rahm & gebratenem Zucchini-gemüse	Gratinierter Kaisergemüse, dazu Kartoffeln & ein kleiner, gemischter Salat
	i j	a1 g 8	a1 g 8	a1 c g	a1 c g i j
	4,20 €	4,20 €	4,30 €	4,20 €	4,50 €
Suppe der Woche	Sauerkraut-Cremesuppe mit einem Klecks Curry-Schmand				
	g 2 8 11				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Frucht-Gelee mit Vanillesauce	Karamellpudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce	Früchtequark
	g 8	g	g	g	g
	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!

AKTIONSWOCHEN

ESSKLASSE
CATERING & GASTRONOMIE



KOHL IST COOL!

DAS WIRD IHNEN
SCHMECKEN

 = vegetarisch!

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



nimm mich mit!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region