

Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb
Menü 1	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing a1 g 8 7,20 € (Gäste: 7,70 €)	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 7,20 € (Gäste: 7,70 €)	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 7,20 € (Gäste: 7,70 €)	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 7,20 € (Gäste: 7,70 €)	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat a1 d g 8 7,20 € (Gäste: 7,70 €)
Menü 2	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat g i j 8	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto h3	Pasta mit Basilikum-Pesto, Schafskäse & Rucola a1 c g i 8
Salat des Tages	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d
Suppe der Woche	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejuliennne & Klößchen a1 c g i j 8 500ml: 5,00 € (200ml: 2,50 €)				
Dessert	Karamellpudding mit Vanillesauce g	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8	Beerenkompost mit Vanille Crumble a1

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 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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

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!

