

Speiseplan vom 09.02. bis 13.02.2026

Betriebsrestaurant MSD

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	09. Feb	10. Feb	11. Feb	12. Feb	13. Feb	
Menü 1	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder-Art" mit einem frischen Dill-Gurkensalat & Petersilienkartoffeln a1 c d g i 8 4,70 €	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf a1 g i j 8 4,70 €	Knusprig gebratene Hähnchenkeule an Rosmarinkartoffeln & Bayrisch Kraut a1 c g i j 8 4,70 €	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce gebackenen Kartoffel-Knoblauchchecken & kl. Salat a1 c g i 8 4,70 €	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle a1 c g i j 4,70 €	
Menü 2	Bunte Bandnuedeln an Gemüsepflanne in einer Pilzsauce mit Rosmarin & gebackenem Rucola a1 c g 8 4,20 €	Asiatische Bratnuedeln mit Gemüse, Sprossen & Ei, dazu eine pikante Sojasauce a1 c f 4,20 €	Herzhafter Röstgemüse-Nudelauflauf mit Mozzarella gratiniert a1 c g i 8 4,20 €	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten a1 c g 8 4,20 €	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten a1 c g 4,40 €	
Suppe der Woche	Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättern a1 g h 1 8 2,50 €					
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 €					
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce g 8 1,60 €	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8 1,60 €	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8 1,60 €	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8 1,60 €	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h 1 8 1,60 €	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

 = vegetarisch!

