

Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Betriebsrestaurant MSD



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb
Menü 1	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchecken & Coleslaw
	a1 c d g i 8	a1 g 8	i	a1 c g i 1 2 3	a1 c g i j 8
	4,50 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €
Menü 2	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto
	a1 c g i 8	g i j 8	g i j	a1 f g k 8	h3
	4,30 €	4,20 €	4,30 €	4,20 €	4,20 €
Suppe der Woche	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen				
	a1 c g i j 8				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Quarkcreme mit Crumble	Karamellpudding mit Vanillesauce	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln
	a1 g 8	g	g h3 8	g 8	a1 g 8
	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!

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region