

Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Unsere Ernährungsphilosophie
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb	Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.
Menü 1	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette a1 c d g i 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing a1 g 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.
Menü 2	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat g i j 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto h3 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce a1 c g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.
Dessert	Quarkcreme mit Crumble a1 g 8 1,50 €	Karamellpudding mit Vanillesauce g 1,50 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 1,50 €	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 1,50 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 1,50 €	Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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 = Queenlandnüsse, 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



= vegetarisch!

