

Speiseplan vom 09.03. bis 13.03.2026

Betriebsrestaurant MSD

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Mrz	10. Mrz	11. Mrz	12. Mrz	13. Mrz
Menü 1	Geschnetzelte Hähnchenbrust auf asiatischer Gemüse-Reis-Pfanne mit Ei, Sojasprossen, dazu Hoi-Sin-Sauce a1 c f g i k 8 4,70 €	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j 4,70 €	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 4,70 €	Saftiges Schweine - Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j 4,40 €	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8 4,70 €
	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, kleiner Salat g 4,30 €	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8 4,20 €	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8 4,50 €	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis a1 h 4 4,20 €	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse g i 8 4,50 €
Suppe der Woche	Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern a1 i 2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 €				
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble a1 1,60 €	Milchreis mit Vanillekirschen g 8 1,60 €	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8 1,60 €	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln a1 g 8 1,60 €	Marinierte Orange mit frischer Minze - 1,60 €

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.

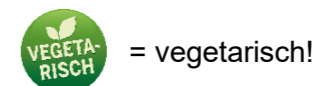
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region