








Speiseplan vom 06.04. bis 10.04.2026

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

	Montag 06. Apr	Dienstag 07. Apr	Mittwoch 08. Apr	Donnerstag 09. Apr	Freitag 10. Apr
Menü 1	Ostermontag	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis a1 g 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Wellenbandnudeln mit herzhafter Hähnchen-Fenchel-Sauce a1 g i 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Hoisin, Sesam & Chiliflocken a1 c f g i k 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & Babyspinat a1 c d g i 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)
Menü 2	Ostermontag	Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark a1 g 8  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Gorgonzola gratiniert, an Tomaten-Zucchini-Gemüse a1 c g i 8  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Deftiges Paprika-Tomaten-Gulasch mit pflanzlichem Kümmel-Dip & Fladenbrot a1 f i j k  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille-Gemüse a1 g i  3,70 € (Gäste: 5,20 €)
Salat	Ostermontag	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g  3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g  3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g  3,90 € (Gäste: 5,50 €)
Dessert	Ostermontag	Milchreis mit Himbeersauce a1 g 8 1,50 €	Grießbrei mit Zimt & Zucker g 8 1,50 €	Quarkdessert mit Müsli-Crunsh a1 g 8 1,50 €	Kirschjoghurt an geraspelter Schokolade g 8 1,50 €

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!

Bitte bestellen Sie Ihren Salat jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr im Betriebsrestaurant!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

