

Speiseplan vom 11.05. bis 15.05.2026

Betriebsrestaurant MSD

	Montag 11. Mai	Dienstag 12. Mai	Mittwoch 13. Mai	Donnerstag 14. Mai	Freitag 15. Mai
Menü 1	"Piccata" von der Pute mit Tomatensauce, buntem Gemüse & Makkaroni	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Frühlingsgemüse & Rosmarinkartoffeln	Christi Himmelfahrt	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln
	a1 c g 4,70 €	a1 g 8 4,70 €	i 4,70 €		a1 c g i 1 2 3 4,70 €
Menü 2	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis & Crème fraîche	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola	Christi Himmelfahrt	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano
	g ij 4,20 €	g ij 8 4,20 €	g ij 4,50 €		a1 f g k 8 4,20 €
Suppe der Woche	Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika & Kartoffeln				
	a1 g i j 8 2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang 100g für 1,00 €				
Dessert	Beerenkompott mit Vanille Crumble	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Panna Cotta mit Himbeersauce	Christi Himmelfahrt	Marinierte Ananas mit frischer Minze
	a1 1,60 €	a1 g i 1,60 €	g 8 1,60 €		- 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.

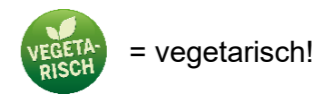
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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