






# Speiseplan vom 25.05. bis 29.05.2026

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

|                | Montag<br>25. Mai | Dienstag<br>26. Mai   | Mittwoch<br>27. Mai  | Donnerstag<br>28. Mai   | Freitag<br>29. Mai   |
|----------------|-------------------|---|--|---|--|
| <b>Menü 1</b>  | Pfingstmontag     | Fruchtiges Putencurry mit buntem Gemüse & Mandelreis<br>f h 2 i<br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)   | Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce<br>a 1 g i j 8<br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)   | Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce<br>a 1 c g i<br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)   | Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette<br>c d i<br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)  |
| <b>Menü 2</b>  | Pfingstmontag     | Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce<br>a 1 c f g i k 8 <br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)   | Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauch-Pesto & gehobeltem Grana Padano<br>a 1 g h i <br>3,70 € (Gäste: 5,20 €) | Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm<br>a 1 c g <br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)               | Cremiges Gemüsefrikassee mit Bärlauch & Langkornreis<br>a 1 g i j 8 <br>3,70 € (Gäste: 5,20 €)                   |
| <b>Salat</b>   | Pfingstmontag     | Orientalischer Couscous-Salat mit Kokos-Curry & bunten Wurzeln<br>a 1 f g i k 8 <br>3,90 € (Gäste: 5,50 €) | Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen<br>a 1 h<br>3,90 € (Gäste: 5,50 €)   | Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing<br>g <br>3,90 € (Gäste: 5,50 €) | Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing<br>a 1 g <br>3,90 € (Gäste: 5,50 €) |
| <b>Dessert</b> | Pfingstmontag     | Karamellisierte Ananas mit Schokosauce<br>g<br>1,50 €   | Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze<br>a 1 g 8<br>1,50 €   | Cheesecake-Creme<br>a 1 g 8<br>1,50 €   | Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern<br>a 1 g 8<br>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

