

Speiseplan vom 08.06. bis 12.06.2026

Betriebsrestaurant MSD

| | Montag 08. Jun | Dienstag 09. Jun | Mittwoch 10. Jun | Donnerstag 11. Jun | Freitag 12. Jun |
|------------------------|--|---|--|--|--|
| Menü 1 | Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hähnchenbrust auf Thai-Basilikumöl 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 € | Putengulasch mit Champignons, gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j 4,70 € | Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8 4,70 € |
| Menü 2 | Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8 4,30 € | Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8 4,50 € | Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8 4,20 € | Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne a1 h 4 4,20 € | Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse g i 8 4,40 € |
| Suppe der Woche | Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen a1 c g i j 8 2,50 € | | | | |
| Salat | Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 € | | | | |
| Dessert | Rote Grütze mit Vanillesauce g 8 1,60 € | Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 g h 8 1,60 € | Bananenquark mit Caramel a1 g 8 1,60 € | Kaltschale von der Himbeere a1 1,60 € | Vanillequark mit frischen Früchten g 8 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.

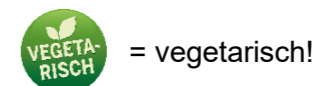
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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