

# Speiseplan vom 06.07. bis 10.07.2026

Betriebsrestaurant MSD

	Montag 06. Jul	Dienstag 07. Jul	Mittwoch 08. Jul	Donnerstag 09. Jul	Freitag 10. Jul
<b>Menü 1</b>	Gebackener Leberkäse an Schmorzwiebeln mit Kartoffelstampf & gebutterten Karotten a1 c g i 8 4,70 €	Saftiges Schweinegulasch mit Paprikastreifen & Kräuterspätzle a1 c g i 4,70 €	Gebratene Freiland-Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Brokkoli & Wildreis g 4,70 €	8 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln a1 g 3 5 4,70 €	Fischfilet im Knuspermantel mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce, dazu Blattsalate mit Hausdressing a1 c d g j 4,70 €
<b>Menü 2</b>	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat a1 c g i 8 4,40 €	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat a1 c g 8 4,50 €	Tagliatelle an Hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola a1 c g 4,20 €	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, buntem Salat & Kräuterdressing c g i j 4,20 €	Gemüsestrudel auf Rahmchampignons a1 g k 4,50 €
<b>Suppe der Woche</b>	Frische Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit gebackener Petersilie i 2,50 €				
<b>Salat</b>	Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 €				
<b>Dessert</b>	Bunter Obstsalat mit Minze - 1,60 €	Apfelkompott mit gerösteten Mandelblättern h1 1,60 €	Schokoladenpudding mit Sahne g 8 1,60 €	Buttermilchdessert mit Birne a1 g 8 1,60 €	Joghurt mit Honig & Knusper a1 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