

Speiseplan vom 17.08. bis 21.08.2026

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17. Aug	18. Aug	19. Aug	20. Aug	21. Aug
Menü 1	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl a1 c f g i k 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Italien: Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Pesto & gehobelem Grana Padano a1 c g 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Schweiz: Geschnetzeltes "Züricher Art" vom Schwein mit Champignons & Rösti a1 g i j 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Frankreich: Coq au Vin mit Ratatouille Gemüse, sautierten Perlzwiebeln & Rosmarinkartoffeln a1 i 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Deutschland: Schnitzel "Jäger Art" mit Pilzrahmsauce, Preiselbeeren & Kartoffelkroketten a1 i j 3,70 € (Gäste: 5,20 €)
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Indonesische Gemüse-Reis-Pfanne "Nasi Goreng" mit gebackenem Blumenkohl & Erdnusssauce a1 c e g 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Deutschland: Spinatmaultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a1 c g 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Österreich: Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce a1 c g 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Israel: Falafel mit orientalischem Dipp, Hummus & Salat mit Granatapfelsirup, dazu Fladenbrot a1 e f i k 3,70 € (Gäste: 5,20 €)
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce g 8 1,50 €	Milchreis mit Himbeersauce a1 g 8 1,50 €	Bananenquark mit Caramel a1 g 8 1,50 €	Kaltschale von der Himbeere a1 1,50 €	Vanillequark mit frischen Früchten g 8 1,50 €

AKTIONSWOCHEN

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

DER URLAUB GEHT WEITER:
BELIEBTE GERICHTE
AUS DEN BELIEBTESTEN
URLAUBSREGIONEN

ITALIEN

SPANIEN

DÄNEMARK

ÖSTERREICH

NIEDERLANDE

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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

VEGETARISCH = vegetarisch!

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC

www.msc.org/de

nimm mich mit!