

Speiseplan vom 21.09. bis 25.09.2026

Betriebsrestaurant MSD

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21. Sep	22. Sep	23. Sep	24. Sep	25. Sep
Menü 1	Gebackener Leberkäse an Schmorzwiebeln mit Kartoffelstampf & gebutterten Karotten	Saftiges Schweinegulasch mit Paprikastreifen & Kräuterspätzle	Gebratene Freiland-Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Brokkoli & Wildreis	6 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Spitzkohlgemüse, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	Fischfilet im Knuspermantel mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce, dazu Blattsalate mit Hausdressing
	a1 c g i 8 4,70 €	a1 c g i 4,70 €	g 4,70 €	a1 g 3 5 4,70 €	a1 c d g j 4,70 €
Menü 2	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterbaguette & kleinem Salat	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat	Tagliatelle an Hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, buntem Salat & Kräuterdressing	Gemüsestrudel auf Rahmchampignons
	a1 c g i 8 4,40 €	a1 c g 8 4,50 €	a1 c g 4,20 €	c g i j 4,20 €	a1 g k 4,50 €
Suppe der Woche	Cremesüppchen vom Sellerie mit Kräutercroutons				
	a1 g i 2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang 100g für 1,00 €				
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig
	g 8 1,60 €	a1 g 8 1,60 €	a1 g 8 1,60 €	a1 g 8 1,60 €	a1 g h1 8 1,60 €

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!

 = vegetarisch!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region