Speiseplan vom 09.11. bis 13.11.2026

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"

nimm mich mit!

ESSKLASSE
CATERING & GASTRONOMIE

	Montag 09. Nov	Dienstag 10. Nov	Mittwoch 11. Nov	Donnerstag 12. Nov	Freitag 13. Nov
Menü 1	Ungarisches Rindergulasch mit Paprika & Zwiebeln, dazu Butternudeln a1 c g i **7,20 € (Gäste: 7,70 €)**	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebackenen Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8 **7,20 € (Gäste: 7,70 €)**	Gebackene Frikadelle (Schwein) auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat a1 c g i j 8 **7,20 € (Gäste: 7,70 €)**	Hähnchen "Szechuan" mit Gemüse-Duft-Reis a1 c g i k 8 **7,20 € (Gäste: 7,70 €)**	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Fisch-Nuggets a1 c g 8 **7,20 € (Gäste: 7,70 €)**
Menü 2	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree a1 c g i 8 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese a1 h1 h2 i **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Sautierte Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat a1 c g i 8 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Farfalle an kräftiger Gemüse-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**
Salat des Tages	Bunte Tomatenvielfalt mit roten Zwiebeln & Basilikum-Vinaigrette, dazu Ciabatta-Ecken a1 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Bunter Salatteller mit Falafel-Bällchen, Hummus & Minz-Joghurt-Dip a1 g k **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Marktsalat mit gegrillten Maiskolben-Scheiben, Cherrytomaten & Schnittlauch-Vinaigrette a1 a4 j **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Blattsalate mit zartrosa Roastbeef-Streifen, Röstzwiebeln & Remouladen-Dressing a1 a4 c j 2 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**	Blattsalate mit lauwarm gebratenen Speck-Champignons & Knoblauch-Croutons, dazu Hausdressing a1 a4 g j 1 2 **6,70 € (Gäste: 7,20 €)**
Suppe der Woche	Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern a1 i **500ml: 5,00 € (200ml: 2,50 €)**				
Dessert	Schokoladenmousse mit Beerenmark g 8 **1,60 € (Gäste: 1,80 €)**	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8 **1,60 € (Gäste: 1,80 €)**	Cremiger Karamell-Joghurt mit Haselnuss-Krokant g h2 **1,60 € (Gäste: 1,80 €)**	Marinierte Orange mit frischer Minze - **1,60 € (Gäste: 1,80 €)**	Feiner Nougat-Pudding mit Sahnehaube f g h2 **1,60 € (Gäste: 1,80 €)**

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 übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe 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!

VEGETARISCH = vegetarisch!

URSPRUNG Gutes aus deutschen Regionen

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region