Speiseplan vom 16.11. bis 20.11.2026

Betriebsrestaurant MSD

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16. Nov	17. Nov	18. Nov	19. Nov	20. Nov
Menü 1	Hähnchen "Szechuan" mit Gemüse-Duft-Reis	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchinigemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter
	a1 c g i k 8	a1 g 3 5	a1 g i j 8	a1 c g i 8	a1 c d g i 8
	4,70 €	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch	Rühreier mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat	Pasta mit Basilikum-Pesto, Schafskäse & Rucola	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse
	a1 c g j 8 VEGETARISCH	c g VEGETARISCH	a1 c g i 8 VEGETARISCH	a1 h4 VEGETARISCH	g i 8 VEGETARISCH
	4,50 €	**4,40 €**	**4,20 €**	**4,20 €**	**4,40 €**
Suppe der Woche	Herbstliche klare Gemüsesuppe mit Kräutern, Wirsing & Kürbiswürfeln				
	- VEGETARISCH				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang VEGETARISCH				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Feiner Nougat-Pudding mit Sahnehaube	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln	Bananenquark mit Caramel	Götterspeise von der Himbeere mit Vanillesauce	Vanillequark mit frischen Früchten
	f g h2	a1 g h 8	g 8	a1 g 8	a1 g 8
	1,60 €	**1,60 €**	**1,60 €**	**1,60 €**	**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 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!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

nimm mich mit!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region