Speiseplan vom 23.11. bis 27.11.2026

Betriebsrestaurant MSD

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23. Nov	24. Nov	25. Nov	26. Nov	27. Nov
Menü 1	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke vom Schwein an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf	Putengeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle mit einem kleinen Beilagensalat	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse, Bratkartoffeln & hausgemachter Ajvar-Dip	Seelachsfilet in Dillsauce mit Erbsen, Karottengemüse & Kartoffeln
	a1 g 8	a1 g i j 8	a1 c g i 8	g i 8	a1 c d g 8
	4,70 €	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**	**4,70 €**
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce	Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern	Rosmarinkartoffeln mit Grillgemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand	Penne Rigatoni Napoli, mit frischer Rauke & Parmesansplitter
	a1 c e g (VEGETARISCH)	a1 c g i 8 (VEGETARISCH)	a1 c g i 8 (VEGETARISCH)	g i 8 (VEGETARISCH)	a1 c g i 8 (VEGETARISCH)
	4,20 €	**4,50 €**	**4,30 €**	**4,30 €**	**4,20 €**
Suppe der Woche	Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika & Kartoffeln				
	a1 g i j 8				
	2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet				
	siehe Aushang (VEGETARISCH)				
	100g für 1,00 €				
Dessert	Knusper Müsli & Joghurt	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Quarkspeise mit Früchten	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Milchreis mit Himbeersauce
	a1 g h2	a1 g 8	a1 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