Speiseplan vom 09.11. bis 13.11.2026

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Nov	10. Nov	11. Nov	12. Nov	13. Nov
Menü 1	Wirsingkohl-Kartoffeleintopf mit Bockwurst & Bauernbrötchen i j 2 3 7 **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Ungarisches Rindergulasch mit Paprika & Zwiebeln, dazu Butternudeln a1 c g i **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebackenen Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8 **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Gebackene Frikadelle (Schwein) auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat a1 c g i j 8 **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Fisch-Nuggets a1 c g 8 **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**
Menü 2	Kartoffel-Weißkohlauflauf mit sautiertem Paprika-Zwiebelgemüse i j 2 3 7 VEGETARISCH **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree a1 c g i 8 VEGETARISCH **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese a1 h1 h2 i VEGETARISCH **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Sautierte Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat a1 c g i 8 VEGETARISCH **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**	Farfalle an kräftiger Gemüse-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8 VEGETARISCH **3,70 € (Gäste: 5,20 €)**
Salat	Kohlrabi-Möhren-Salat mit Hüttenkäse, Kürbiskernen & Kräuter-Vinaigrette, dazu Vollkornbrot a1 a4 g j VEGETARISCH **3,90 € (Gäste: 5,50 €)**	Bunte Tomatenvielfalt mit roten Zwiebeln & Basilikum-Vinaigrette, dazu Ciabatta-Ecken a1 VEGETARISCH **3,90 € (Gäste: 5,50 €)**	Bunter Salatteller mit Falafel-Bällchen, Hummus & Minz-Joghurt-Dip a1 g k VEGETARISCH **3,90 € (Gäste: 5,50 €)**	Marktsalat mit gegrillten Maiskolben-Scheiben, Cherrytomaten & Schnittlauch-Vinaigrette a1 a4 j VEGETARISCH **3,90 € (Gäste: 5,50 €)**	Blattsalate mit zartrosa Roastbeef-Streifen, Röstzwiebeln & Remouladen-Dressing a1 a4 c j 2 **3,90 € (Gäste: 5,50 €)**
Dessert	Dinkel-Grießpudding mit Pflaumenmus & Zimt a2 g **1,50 €**	Schokoladenmousse mit Beerenmark g 8 **1,50 €**	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8 **1,50 €**	Cremiger Karamell-Joghurt mit Haselnuss-Krokant g h2 **1,50 €**	Marinierte Orange mit frischer Minze - **1,50 €**

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

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!

Bitte bestellen Sie Ihren Salat jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr im Betriebsrestaurant!

VEGETARISCH = vegetarisch!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

nimm mich mit!