# Speiseplan vom 23.11. bis 27.11.2026

## Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

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 |
| | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** |
| 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) |
| | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** | **3,70 € (Gäste: 5,20 €)** |
| Salat | Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen | Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing | Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette | Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing | Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing |
| | g h i 3 (VEGETARISCH) | g (VEGETARISCH) | a1 | i (VEGETARISCH) | j (VEGETARISCH) |
| | **3,90 € (Gäste: 5,50 €)** | **3,90 € (Gäste: 5,50 €)** | **3,90 € (Gäste: 5,50 €)** | **3,90 € (Gäste: 5,50 €)** | **3,90 € (Gäste: 5,50 €)** |
| 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 |
| | **1,50 €** | **1,50 €** | **1,50 €** | **1,50 €** | **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!