

## Speiseplan vom 16.07.2018 – 22.07.2018

**Zu jedem Buffet servieren wir:**

Ein reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, sowie eine große Dessertauswahl und frisches Obst.

	<b>Hauptgericht</b>	<b>Vegetarisch/Vegan</b>
<b>Montag Mittag</b> 12.00 Uhr – 13.30 Uhr	Bratwurst mit Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Gemüse	Gemüselasagne
<b>Montag Abend</b> 18.00 Uhr – 20.00 Uhr	Piccata vom Huhn mit Pasta und Tomatensauce dazu Zucchini	Kartoffelgemüseauflauf
<b>Dienstag Mittag</b> 12.00 Uhr - 13.30 Uhr	Hähnchenschenkel an Kräutersauce mit Reis und Karotten	Pasta mit Linsenbolognese
<b>Dienstag Abend</b> 18.00 Uhr - 20.00 Uhr	Rinderbraten mit Klößen und Bohnen	Falaffelbällchen mit Gemüse Cous-cous
<b>Mittwoch Mittag</b> 12.00 Uhr - 13.30 Uhr	Schweinebraten an Bratensauce mit Semmelknödel und Brokkoli	gebackenen Kartoffeln mit gegrilltem Gemüse und Tofu
<b>Mittwoch Abend</b> 18.00 Uhr - 20.00 Uhr	Hähnchen Cordon Bleu mit Petersilienkartoffel und Mischgemüse	Quinoa Pfanne an Zucchiniastreifen
<b>Donnerstag Mittag</b> 12.00 Uhr - 13.30 Uhr	Schaschlik mit Pommes	Pasta mit getrockneten Tomaten und Tomatenpesto
<b>Donnerstag Abend</b> 18.00 Uhr - 20.00 Uhr	Chili con Carne (Rind) mit Reis	vegetarische Bratwurst mit Petersilienkartoffeln und Gemüseauswahl
<b>Freitag Mittag</b> 12.00 Uhr - 13.30 Uhr	Schweinesteaks mit Zwiebelsauce dazu Kartoffeln und Gemüse	Grünkohl Hanf Bratling mit Kartoffeln und Tomatensauce
<b>Freitag Abend</b> 18.00 Uhr - 20.00 Uhr	Hähnchenbrust an Tomaten Olivensauce mit Pasta und Gemüse	Gemüsecurry mit Reis
<b>Samstag Mittag</b> 12.00 Uhr - 13.30 Uhr	Putengeschnetzeltes mit Reis und Erbsen	vegetarische Schnitzel mit Champignonsauce und Fritten
<b>Samstag Abend</b> 18.00 Uhr - 20.00 Uhr	Hähnchenschnitzel an Champignonsauce mit Kartoffelecken und Gemüse	Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Dip
<b>Sonntag Mittag</b> 12.00 Uhr - 13.30 Uhr	Lasagne Bolognese (Rind)	Frühlingsrolle mit Gemüsereispfanne
<b>Sonntag Abend</b> 18.00 Uhr - 20.00 Uhr	Hamburger zum „selberbauen“	vegetarische Hamburger zum „selberbauen“

Die Zusatzstoffe und Allergene können Sie gerne vor Ort bei uns einsehen.

Änderungen vorbehalten