

Wochenkarte | Lunchbuffet | 12.01-18.01.2026

MONTAG

Cordon Bleu vom Schweinerücken
Erbse und Möhren
dazu Krokettens

Vegetarisch

Wald-Pilzlasagne
mit frischem Gemüse
auf Kräuterschaum

DIENSTAG

Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschotte
auf Tomatensauce
dazu Gemüse und Reis

Vegetarisch

Zucchini Bratling auf Rote Beete Schaum
mit Mandelbroccoli und Tomaten Bulgur

MITTWOCH

Geflügel Frikassee mit frischen Champions
Schwarzwurzeln und Reis

Vegetarisch

Wirsingrouladen
mit Tomaten Bulgur und Käse gefüllt
auf Currysauce mit Vollkornnudeln

DONNERSTAG

Wildgulasch mit Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel

Vegetarisch

Buchweizen Schmarren
mit Waldpilze-Ragout
und frisches Gemüse vom Markt

FREITAG

Rotbarschfilet in Kräuterpanade
an Spitzkohl und Risotto

Vegetarisch

Zucchini mit Polenta-Füllung
und mit Mozzarella überbacken
an Auberginen-Tomatengemüse

SAMSTAG

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignons und frischem Gemüse
an Kräuterreis

Vegetarisch

Rote Beete Taler in einer Sesamkruste
auf Gemüsenudeln mit Rucola-Pesto

SONNTAG

Maispoularden Brust
mit Schinken und Salbei
dazu Blumenkohl
und Hausgemachten Spätzle

Vegetarisch

Vollkorn Spaghetti
mit frischem Blattspinat
Champignons und Chery Strauch Tomaten

LUNCHBUFFET

24,50 € p.P. inkl. Tafelwasser

von unserer Wasser-Bar

Salatbuffet, zwei Hauptgänge

Vorspeise & Dessert laut Tageskarte



Buffeteria

Benedikt

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene,
wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.