

Wochenkarte | Lunchbuffet | 02.03.-08.03.2026

MONTAG

Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin
und Sauce Hollandaise überbacken
dazu Blumenkohl nach polnischer Art
und Béchamelkartoffeln

Vegetarisch

Karottentörtchen
mit Champignons und Käse überbacken
an bunten Hülsenfrüchten

DIENSTAG

Kalbsgoulasch mit Champignons
dazu Mandelbroccoli und Hausgemachte Spätzle

Vegetarisch

Steckrüben-Kartoffelrösti
mit Gemüse und Ziegen-Käse überbacken

MITTWOCH

Hähnchengeschnetzeltes mit Sojasprossen,
Shiitake Pilze, Champignons, knackigem Gemüse
und Bambussprosse in Erdnussauce
Dazu Basmatireis

Vegetarisch

Kohlroulade mit Hirse-Brennnessel-Füllung
auf Kräutersauce dazu Karamellisierte Karotten
und Fondant Kartoffeln

DONNERSTAG

Coq au Vin auf Rotweinsauce
dazu gegrilltes Gemüse und Risotto

Vegetarisch

Sellerieschnitzel auf Zitronensauce
mit Gemüsenudeln

FREITAG

Seelachsfilet in einer Kräuter-Ei-Hülle
auf Tomaten-Sauce dazu Mangoldgemüse und
Kartoffelpüree

Vegetarisch

Gouda-Waffel mit Waldpilze in Sahne
dazu frisches Gemüse

SAMSTAG

Involtini von der Putenbrust
gefüllt mit Spinat und Schafskäse
an Basilikum-Tomatensauce
dazu Ratatouille und Ofenkartoffel

Vegetarisch

Mit Schafskäse gefüllte Paprikaschote
an Kräutersauce mit Grünkernrisotto

SONNTAG

Schweinefilet unter einer Nusskruste
an überbackenem Blumenkohl
und Herzoginkartoffeln

Vegetarisch

Gebackenes Gemüse in Tempura Teig
dazu Ofenkartoffel
mit Koriander Schmand

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.