

Samstag, 18. Juli 2026 - ABENDESSEN **Saturday, July 18th, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Rinderhacksteak mit Pilzsauce^{a(W), a(R), b, c, h}
und Spiralnudeln^{a(W), b}

Main course 1

Hamburger steak with mushroom sauce^{a(W), a(R), b, c, h}
with twisted pasta^{a(W), b}

Hauptgericht 2

Cordon Bleu von der Pute^{a(W), b} mit Kohlrabigemüse^b,
Kartoffelspalten^{a(W)}, Ketchup⁸ und Senf^h

Main course 2

Turkey Cordon Bleu^{a(W), b} with kohlrabi vegetables^b,
potato wedges^{a(W)}, ketchup⁸ and mustard^h



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Reisauflauf mit Mangold und Walnüssen^{d, f(Wa)}

Main course 3 - Vegetarian

Rice casserole with chard and walnuts^{d, f(Wa)}

Tagesdessert

Dessert des Tages^{a(W), b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{a(W), b, c, f}

Samstag, 18. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Saturday, July 18th, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)

Rote Bete-Salat mit Honig^h

Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce

Beetroot salad with honey^h

Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages: Birne

Fruit of the day: Pear

Hauptgericht 1

Chop Suey vom Huhn mit Asiagemüse in Ananassauce^{c, d}

Main course 1

Chicken Chop Suey with Asian vegetables in a pineapple sauce^{c, d}

Hauptgericht 2

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“^{a(W), b, g}

Main course 2

Beef strips “Stroganoff”^{a(W), b, g}



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Blattspinatauflauf mit Kartoffeln, Knoblauch und Käse überbacken^{b, c, g}

Main course 3 - Vegetarian

Spinach-potatoes-casserole with garlic and gratinated with cheese^{b, c, g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Frisches Marktgemüse^b - *Fresh market vegetables^{b)}*

Beilagen / Sides

Rosmarinkartoffeln^{5, b} - *Rosemary potatoes^{5, b}*

Gelber Duftreis^b - *Yellow perfumed rice^b*

Tomatennudeln^{a(W), b,} - *Tomato pasta^{a(W), b}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Schokoladenpudding mit Vanillesauce^{b, c}

Chocolate pudding with vanilla sauce^{b, c}

Sonntag, 19. Juli 2026 - ABENDESSEN

Sunday, Juli 19th, 2026 - DINNER

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Nudelsalat,^{a(W), b, c, h} und Kartoffelsalat mit Essig und Öl^d
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Pasta salad,^{a(W), b, c, d} and potato salad with vinegar & oil^d
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Meisterfrikadelle vom Rind mit Senf^{a(W), a(R), c, h}

Main course 1

Beef meat ball with mustard^{a(W), a(R), c, h}

Hauptgericht 2

Hausgemachte Fischfrikadelle mit Senf^{a(W), a(R), c, h, j, k}

Main course 2

Homemade fish cake with mustard^{a(W), a(R), c, h, j, k}



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Gemüsebratling mit Sauce^{a(W), b, c}
dazu Kräuterreis und Kräuterdip^b

Main course 3 - Vegetarian

Vegetable cake with gravy,^{a(W), b, c}
rice with herbs and herb dip^b

Tagesdessert

Dessert des Tages^{a(W), b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{a(W), b, c, f}

Sonntag, 19. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Sunday, July 19th, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages

Banane

Fruit of the day

Banana

Hauptgericht 1

Geschnetzeltes vom Hähnchen in Curryrahmsauce^b

Main course 1

Chicken strips in a curry cream sauce^b

Hauptgericht 2

Rindergulasch mit Paprika^g

Main course 2

Beef goulash with bell peppers^g



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Auberginen-Kartoffelauflauf mit Schafskäse^{b, g}

Main course 3 - Vegetarian

Eggplant-potato casserole with sheep's cheese^{b, g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Mediterranes Grillgemüse mit Pesto^{b, f(Ma)}

Mediterranean grilled vegetables with pesto^{b, f(Ma)}

Beilagen / Sides

Drillingskartoffeln mit Meersalz - *Small new potatoes with skin and sea salt*

Basmatireis - *Basmati rice*

Pennenudeln mit Butter^{a(W), b,} - *Penne pasta with butter^{a(W), b}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Zitronencreme^b - *Lemon cream^b*

Montag, 20. Juli 2026 - ABENDESSEN **Monday, July 20th, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Rinderhacksteak mit Pilzsauce^{a(W), a(R), b, c, h}
und Spiralnudeln^{a(W), b}

Main course 1

Hamburger steak with mushroom sauce^{a(W), a(R), b, c, h}
with twisted pasta^{a(W), b}

Hauptgericht 2

Cordon Bleu von der Pute^{a(W), b} mit Kohlrabigemüse^b,
Kartoffelspalten^{a(W)}, Ketchup⁸ und Senf^h

Main course 2

Turkey Cordon Bleu^{a(W), b} with kohlrabi vegetables^b,
potato wedges^{a(W)}, ketchup⁸ and mustard^h



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Reisauflauf mit Mangold und Walnüssen^{d, f(Wa)}

Main course 3 - Vegetarian

Rice casserole with chard and walnuts^{d, f(Wa)}

Tagesdessert

Dessert des Tages^{a(W), b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{a(W), b, c, f}

Montag, 20. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Monday, July 20th, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages

Banane

Fruit of the day

Banana

Hauptgericht 1

Putenbraten mit Thymiansauce^{b, g}

Main course 1

Turkey roast with thyme sauce^{b, g}

Hauptgericht 2

Gyros-Geschnetzeltes vom Geflügel

Main course 2

Chopped chicken gyros



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Brokkoli-Blumenkohlauflauf mit Gouda überbacken^{1, b, g}

Main course 3 - Vegetarian

Broccoli cauliflower casserole gratinated with Gouda cheese^{1, b, g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Bohnengemüse^b

Bean vegetables^b

Beilagen / Sides

Bouillonkartoffeln^g - *Bouillon potatoes^g*

Pilav-Reis - *Pilav rice*

Penne in Tomatenpesto^{a(W), b, f, g} - *Penne pasta in tomato pesto^{a(W), b, f, g}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Erdbeercreme^b - *Strawberry cream^b*

Dienstag, 21. Juli 2026 - ABENDESSEN **Tuesday, July 21st, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Penne-Nudeln mit Bolognese-Sauce vom Rind^{a(W), g}
mit Erbsen und Möhren^b

Main course 1

Penne with beef meat sauce^{a(W), g}
with peas and carrots^b

Hauptgericht 2

Mediterrane Reispfanne mit Gemüse, Kräutern
und gegrilltem Hühnerfleisch^g

Main course 2

Mediterranean rice pan with vegetables,
herbs and grilled chicken^g



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Auflauf von Blattspinat und Kartoffeln mit gerösteten Pinienkernen
und Rosinen von blauen Trauben^{b, f, i}

Main course 3 - Vegetarian

Leaf spinach and potato casserole with roasted pine kernels
and raisins from blue grapes^{b, f, i}

Tagesdessert

Dessert des Tages^{a(W), b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{a(W), b, c, f}

Dienstag, 21. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Tuesday, July 21st, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages:

Nektarine

Fruit of the day:

Nectarine

Hauptgericht 1

Hühnerfrikassée mit frischen Champignons, Erbsen und Spargel^b

Main course 1

Chicken fricassee with fresh mushrooms, peas and asparagus^b

Hauptgericht 2

Rinderbraten in eigener Sauce^g

Main course 2

Beef roast with gravy^g



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Süßkartoffel-Gemüse-Gulasch^{b, g}

Main course 3 - Vegetarian

Sweet potato-vegetable goulash^{b, g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Leipziger Allerlei^b - *Mixed vegetables „Leipzig“^b*

Beilagen / Sides

Petersilienkartoffeln^{5, b} - *Parsley potatoes^{5, b}*

Bunter Paprikareis - *Rice with bell peppers*

Kräuter-Penne mit Parmesan^{a(W), b} - *Herb penne with Parmesan^{a(W), b}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Topfenmousse mit Früchten der Saison^{b, c} -

Curd mousse with seasonal fruits^{b, c}

Mittwoch, 22. Juli 2026 - ABENDESSEN **Wednesday, July 22nd, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Krautsalat „natur“ und Cole Slaw-Krautsalat mit Möhren in Sahnesauce^{b, g}
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Cabbage salad “nature” and Cole Slaw-Cabbage salad with carrots in cream^{b, g}
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer’s bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Gefügelcurrywurst^{2, 8}
mit Kartoffelecken^{a(W)}

Main course 1

Poultry curried sausage^{2, 8}
with potato wedges^{a(W)}

Hauptgericht 2

Rinderbratwurst⁹ mit Paprika-Ratatouille^g
und Djuvec-Reis

Main course 2

Beef sausage with bell pepper-ratatouille^g
and Djuvec rice



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Vegetarische Gemüselasagne^{a(W), b, c}

Main course 3 - Vegetarian

Vegetarian vegetable lasagne^{a(W), b, c}

Tagesdessert

Dessert des Tages^{a(W), b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{a(W), b, c, f}

Mittwoch, 22. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Wednesday, July 22nd, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages:

Banane

Fruit of the day:

Banana

Hauptgericht 1

Schweineroulade in Kräuterrahm^{b, g, h}

Main course 1

Pork roulade with herb cream sauce^{b, g, h}

Hauptgericht 2

Klassische Rinderroulade in Jus^{g, h}

Main course 2

Classic beef roulade with jus^{g, h}



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Buntes Wokgemüse^g

Main course 3 - Vegetarian

Vegetables from the wok^g

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Blumenkohlrischen^b - *Cauliflower florets^b*

Beilagen / Sides

Bechamelkartoffeln mit Schnittlauch^{a(W), b} -

Béchamel potatoes with chives^{a(W), b}

Gebratener Reis mit Frühlingslauch^b - *Fried rice with spring onions^b*

Basilikum-Penne^{a(W), b} - *Penne with basil^{a(W), b}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Karamellpudding^{b, c} - *Caramel pudding^{b, c}*

Donnerstag, 23. Juli 2026 - ABENDESSEN **Thursday, July 23rd, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Nudelsalat,^{a(W), b, c, h} und Kartoffelsalat mit Essig und Öl^d
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Pasta salad,^{a(W), b, c, d} and potato salad with vinegar & oil^d
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Lasagne Bolognese vom Rind
mit Baguette^{a(W), b, g}

Main course 1

Beef lasagne "Bolognese"
with baguette^{a(W), b, g}

Hauptgericht 2

Putengyros mit Okraschoten
und Kräuterquark-Dip^b

Main course 2

Turkey gyros with Okra pods
and herb curd dip^b



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Vegetarische Reis-Gemüsepfanne mit Tomatensauce^g

Main course 3 - Vegetarian

Vegetarian rice-vegetable pan with tomato sauce^g

Tagesdessert

Fruchtjoghurt des Tages^b

Dessert of the Day

Fruit yoghurt of the day^b

Donnerstag, 23. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Thursday, July 23rd, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages:

Apfel

Fruit of the day:

Apple

Hauptgericht 1

Rinderschmorbraten in Rahmsauce^{b, g}

Main course 1

Braised beef in cream sauce^{b, g}

Hauptgericht 2

Putengulasch „Toskana“^{g, h}

Main course 2

Turkey goulash “Tuscany”^{g, h}



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Curry-Cous Cous mit Zucchini und Champignons^{a(W), g}

Main course 3 - Vegetarian

Curry coucs cous with zucchini and mushrooms^{a(W), g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Schmorgemüse^g - *Braised vegetables^g*

Beilagen / Sides

Schmörchen mit Speck^{14, b} -

Braised potatoes with bacon^{14, b}

Orientalischer Reis^b - *Oriental rice^b*

Frische Pasta des Tages^{(W), b} - *Fresh daily pasta^{a(W), b}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Rote Götterspeise - *Red jelly*

Freitag, 24. Juli 2026 - ABENDESSEN **Friday, July 24th, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Nudelsalat,^{a(W), b, c, h} und Kartoffelsalat mit Essig und Öl^d
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Pasta salad,^{a(W), b, c, d} and potato salad with vinegar & oil^d
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Fruchtiges und leicht scharfes Hähnchencurry
mit Pfirsich-Mandarinensauce und Reis^{b, g}

Main course 1

Fruity and spicy chicken curry
with peach-mandarine sauce and rice^{b, g}

Hauptgericht 2

Nudeln mit "Bolognese-Sauce" vom Rind^{a(W), a(R), g}

Main course 2

Pasta with beef „Bolognese“ sauce^{a(W), a(R), g}



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Vegetarisches Gemüse-Chili^{b, d, g}
mit Reis

Main course 3 - Vegetarian

Vegetarian vegetable chilli^{b, d, g}
with rice

Tagesdessert

Dessert des Tages^{b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{b, c, f}

Freitag, 24. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Friday, July 24th, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages

Birne

Fruit of the day

Pear

Hauptgericht 1

Mediterranes Fischragout mit Gemüse^{b, g, k}

Main course 1

Mediterranean fish ragout with vegetables^{b, g, k}

Hauptgericht 2

Rindergeschnetzeltes in Champignonrahmsauce^b

Main course 2

Chopped beef with mushroom cream sauce^b



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Vegetarische Moussaka^{b, g}

Main course 3 - Vegetarian

Vegetarian Moussaka^{b, g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Blattspinat mit Kirschtomaten^b

Leaf spinach with cherry tomatoes^b

Beilagen / Sides

Kartoffelpüree^{b, c} - *Mashed potatoes^{b, c}*

Zitronenreis mit Zitronenabrieb - *Lemon rice with lemon peel*

Pikante Penne mit Salbei^{a(W), b} - *Spicy penne pasta with sage^{a(W), b}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Naturjoghurt^b - *Natural yoghurt^b*

Samstag, 25. Juli 2026 - ABENDESSEN **Saturday, July 25th, 2023 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Nudelsalat,^{a(W), b, c, h} und Kartoffelsalat mit Essig und Öl^d
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Pasta salad,^{a(W), b, c, d} and potato salad with vinegar & oil^d
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Italienische Hackfleischbällchen vom Rind
mit Gemüse und Penne^{a(W), a(R), b, c}

Main course 1

Italian beef meat balls
with vegetables and penne pasta^{a(W), a(R), b, c}

Hauptgericht 2

Arabische Reispfanne mit Gemüse, Rosinen und Nüssen^{f, g, i}
dazu Putengeschnetzeltes "natur" und Joghurt-Minz Dip^b

Main course 2

Arabian rice pan with vegetables, raisins and nuts^{f, g, i}
with chopped turkey and yoghurt-mint dip^b



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Vegetarische Gemüse-Kartoffel-Pfanne

Main course 3 - Vegetarian

Vegetarian vegetable potato pan

Tagesdessert

Fruchtjoghurt des Tages^b

Dessert of the Day

Fruit yoghurt of the day^b

Samstag, 25. Juli 2026 - MITTAGESSEN **Saturday, July 25th, 2026 - LUNCH**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages

Banane

Fruit of the day

Banana

Hauptgericht 1

Putenbraten mit Thymiansauce^{b, g}

Main course 1

Turkey roast with thyme sauce^{b, g}

Hauptgericht 2

Gyros-Geschnetzeltes vom Geflügel

Main course 2

Chopped chicken gyros



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Brokkoli-Blumenkohlaufauf mit Gouda überbacken^{1, b, g}

Main course 3 - Vegetarian

Broccoli cauliflower casserole gratinated with Gouda cheese^{1, b, g}

Gemüsebeilage des Tages / Vegetable of the day

Bohnengemüse^b

Bean vegetables^b

Beilagen / Sides

Bouillonkartoffeln^g - *Bouillon potatoes^g*

Pilav-Reis - *Pilav rice*

Penne in Tomatenpesto^{a(W), b, f, g} - *Penne pasta in tomato pesto^{a(W), b, f, g}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Erdbeercreme^b - *Strawberry cream^b*

Sonntag, 26. Juli 2026 - ABENDESSEN **Sunday, July 26th, 2026 - DINNER**

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}
Nudelsalat,^{a(W), b, c, h} und Kartoffelsalat mit Essig und Öl^d
Aufschnittplatte mit Wurst¹⁴- und Käsespezialitäten^{1, b} (Tagesangebot)
dazu Butter², Bauernbrot^{a(W), a(R)} und Baguette^{a(W), l}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}
Pasta salad,^{a(W), b, c, d} and potato salad with vinegar & oil^d
Cold cuts¹⁴ and cheese^{1, b} (Selection of the day)
with butter^b, farmer's bread^{a(W), a(R)} and baguette^{a(W), l}

Hauptgericht 1

Rinderhacksteak mit Grillpaprika und Sauce^{a(W), a(R), b, c, h}
Dazu Spiralnudeln^{a(W), b}

Main course 1

Minced beef steak with grilled bell peppers and sauce^{a(W), a(R), b, c, h}
offered with noodles^{a(W), b}

Hauptgericht 2

Paniertes Putenschnitzel^{a(W), b, c} mit Kohlrabigemüse^b
und Kartoffelspalten^{a(W), c}
dazu Ketchup⁸ und Senf^h

Main course 2

Turkey escalope^{a(W), b, c} with kohlrabi^b
and potato wedges^{a(W), c},
ketchup⁸ and mustard^h



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Kürbis-Zucchini-Auflauf mit Schafskäse^{b, c, g}

Main course 3 - Vegetarian

Pumpkin zucchini casserole with sheep's cheese^{b, c, g}

Tagesdessert

Dessert des Tages^{a(W), b, c, f}

Dessert of the Day

Dessert of the day^{a(W), b, c, f}

Sonntag, 26. Juli 2026 - MITTAGESSEN Sunday, July 26th, 2026 - LUNCH

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten (Tagesangebot)
Joghurt-Dressing^{a(W), b, c, d} und Balsamico-Dressing^{g, h}

Salad bar

Daily selection of seasonal salads and lettuce
Yogurt dressing^{a(W), b, c, d} and balsamic vinegar dressing^{g, h}

Obst des Tages

Apfel

Fruit of the day

Apple

Hauptgericht 1

Chop Suey vom Huhn mit Asiagemüse in AnanassaUCE ^{c, d, g}

Main course 1

Chicken Chop Suey with Asian vegetables and pineapple sauce ^{c, d, g}

Hauptgericht 2

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"^{a(W), b}

Main course 2

Chopped beef "Stroganoff"^{a(W), b}



Hauptgericht 3 - Vegetarisch

Auflauf vom Blattspinat mit Knoblauch und Käse gratiniert^{a(W), b}

Main course 3 - Vegetarian

Leaf spinach and potatoes with garlic gratinated with cheese^{a(W), b}

Gemüse- & Salatbeilage des Tages / Vegetable & salad of the day

Frisches Marktgemüse^b - *Fresh market vegetables*

Rote Betesalat mit Honig^{g, h} - *Beet root salad with honey^{g, h}*

Beilagen / Sides

Rosmarinkartoffeln - *Potatoes with rosemary*

Gelber Duftreis - *Yellow perfumed rice*

Tomatennudeln^{a(W)} - *Tomato pasta^{a(W)}*

Tagesdessert / Dessert of the Day

Schokoladenpudding mit Vanillesauce^b - *Chocolat pudding with vanilla sauce^b*



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H



Zusatzstoffe und Allergene

INHALTSSTOFFE

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsmitteln	3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt
7 gewachst	8 mit Süßungsmitteln	9 mit Phosphat
10 mit Koffein	11 mit Chinin	14 mit Nitritpökelsalz

ALLERGENE STOFFE

a(W) Glutenhaltiges Getreide - Weizen	a(R) Glutenhaltiges Getreide - Roggen
a(H) Glutenhaltiges Getreide - Hafer	a(G) Glutenhaltiges Getreide - Gerste
a(D) Glutenhaltiges Getreide - Dinkel	a(K) Glutenhaltiges Getreide - Kamut
b Milch einschließlich Laktose = Milchzucker	c Eier
d Soja	e Erdnüsse
f(Ma) Mandeln	f(Ha) Haselnüsse
f(Ca) Cashewnüsse	f(Pe) Pekannüsse
f(Pi) Pistazien	f(Mac) Macadamianüsse
h Senf	i Schwefel
k Fisch	l Sesamsamen
n Weichtiere	f Schalenfrüchte
	f(Wa) Walnüsse
	f(Pa) Paranüsse
	g Sellerie
	j Krebstiere
	m Lupinen



Additives and Allergens

ADDITIVES

1 contains food colourings	2 contains preservatives	3 contains anti-oxidants
4 with flavour enhancer	5 with sulfur	6 blackened
7 waxed	8 contains artificial sweeteners	9 contains phosphate
10 contains caffeine	11 contains quinine	14 with nitrite pickling salt

ALLERGENS

a(W) gluten grains - wheat	a(R) gluten grains - rye	a(H) gluten grains - oats
a(G) gluten grains - barley	a(D) gluten grains - spelt	a(K) gluten grains - kamut
b milk incl. Lactose = milk sugar	c eggs	d soy
e peanuts	f nuts	f(Ma) almonds
f(Ha) hazelnuts	f(Wa) walnuts	f(Ca) cashew nuts
f(Pe) pecan nuts	f(Pa) brazil nuts	f(Pi) pistachios
F(Mac) macadamia nuts	g celery	h mustard
i sulphur	j crustaceans	k fish
l sesame seeds	m lupine seeds	n mulluscs