

Getränkekarte

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Filterkaffee
Cappuccino
Latte macchiato
Milchkaffee
Espresso
Kaffee Hag

Dallmayr Tea Champs

Alpenkräuter
Masala Chai
Ayurvedische Kräutermischung
Frieslandmischung
Ginseng-Ingwer
Pfefferminze
Apfel Birne

Mineralwasser

classic und still

Fruchtsäfte

Apfelsaft klar
Orangensaft 100%
Multivitamin 10 Früchte
Traubensaft
Sauerkirsche-Nektar
Tomatensaft
Maracuja-Nektar

Softgetränke

Coca-Cola (classic, light)
Odenwald Orangen- / Zitronenlimonade
ACE Saftschorle, Apfelsaftschorle
Rote Traubensaftschorle

Süßigkeiten und Knabbereien

Mars, Twix, Knoppers, Duplo, Balisto
Kartoffelchips, Salzbrezeln, Studentenfutter
Kleine Mini Kuchen



Da wir bei der Herstellung unserer Gerichte sehr viel Wert auf frische Produkte legen, kann eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht ganz ausgeschlossen werden.

Nähere Informationen zu den Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Team der Diätetik.

Bitte sprechen Sie uns an.

Telefon 92067

Ihr Küchenteam

Speisekarte

Wahlleistung



Frühstück und Abendessen

Brot und Brötchen

Verschiedene Brotsorten

Vollkornbrot, Weizenmischbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Hafer-Fitness-Brot, Rosinenbrot

Verschiedene Brötchensorten

Toscanabrötchen, Vollkornbrötchen, Dinkelbrötchen, Kartoffelbrötchen, Croissant und Laugenbrezel

Brotbelag

Meggle Butter, Becel Margarine

Auswahl an verschiedenen süßen Aufstrichen

Konfitüre Extra „Darbo“
(Kirsche, Heidelbeere, Erdbeere, Marille, Himbeere)
Honig, Nutella

Auswahl an verschiedenen Metzger Wurst- und Schinkenaufschnitten

Salami, Bierschinken, Paprikalyoner, Bierwurst, Mortadella, gekochter Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Geflügelbierschinken, Geflügellyoner, Hähnchengrillbrust

Feine oder Grobe Leberwurst, Geflügelleberwurst, Feine Mettwurst

Auswahl an verschiedenen Schnittkäsen

Edamer, Gouda, Butterkäse, Bergkäse, Maasdamer

Camembert, Philadelphia Frischkäse mit und ohne Kräuter

Auswahl von verschiedenen vegetarischen Brotbelägen

Le Parfait, Vegane Schedda Scheiben

Cerealien, Vitamine und Co.

Müsli und Flocken

Kellogg's Cornflakes,
Kellogg's Vollkorn-Früchtemüsli,
Haferflocken

Milchprodukte

Frischli Sahnepudding, Sahnefruchtjoghurt,
Naturjoghurt, Quark Natur, H-Vollmilch 0,2l

Obst

Marktfrischer Obstsalat, Obst der Saison

Sie können alle Komponenten nach Herzenslust kombinieren oder Sie wählen einfach einen unserer zusammengestellten Frühstücks- oder Abendessen-Teller aus.

Frühstück

Süßes Frühstück

Honig, Konfitüre Extra, Nutella

Herzhaftes Frühstück

Gekochter Hinterschinken, Salami, Gouda, Camembert

Abendessen

Mediterranes Vesper

Antipasti, Tomate-Mozzarella, Serrano Schinken, Mailänder Salami

Schinken-Käse-Teller

Roher und gekochter Schinken, Schinkenspeck, Weichkäse, Bergkäse

Käseplatte

Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen und Schnittkäsen

Fischvariation

Räucherlachs, Heringsstipp, Rollmops

Menüs

Vorspeisen

Kleiner Marktsalat der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Rinderconsommé mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und roten Zwiebeln

Tagessüppchen (täglich wechselnd)



Desserts

Marktfrischer Obstsalat

Auswahl von verschiedenen Puddings

Kuchen der Saison

Schokoladenmousse mit Kirschgrütze

Hauptgänge

Piccata Milanese von der Putenbrust mit fruchtiger Tomatensoße, italienischer Pasta und gegrillter Zucchini

Gebratenes Schweinefilet an Waldpilzrahmsoße mit geschmelzten Eierspätzle und Romanesco Sinfonie

Filet vom Wildlachs in Zitronengrasbutter gebraten an Gemüserahmnudeln und geschmorter Dillgurke

Wiener Apfelstrudel mit gerösteten Mandelblättchen dazu Bourbon-Vanillesoße und Obstragout der Saison

Mit Blattspinat gefüllte Hähnchenbrustroulade Florenz an Gorgonzolagrauben und confierten Kirschtomaten

Geschmortes Rinderbäckchen in Rotweinssoße mit Kartoffelsahneputee und Wurzelgemüse

Gemüseküchlein auf kleinem Ratatouillegemüse mit geschwenkten Rosmarinkartoffeln und gehobeltem Parmesan

