



Frühstück & Abendessen

Zum Frühstück und Abendessen bieten wir Ihnen verschiedene Backwaren an und Sie haben die Möglichkeit, sich aus unserer Wurst-, Käse- und vegetarischen Auswahl Ihre eigenen Kreationen nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Zusätzlich finden Sie weitere leckere Auswahlmöglichkeiten für jeweils Frühstück und Abendessen.

Auswahlmöglichkeiten FRÜH & ABEND

Wurstauswahl

- Truthahnsalami
- Mailänder Salami
- Geräucherte Putenbrust
- Geflügel-Mortadella
- Schwarzwälder Schinken
- Gekochter Schinken
- Leberwurst
- Teewurst
- Ahle Wurst

Vegane Aufstriche

- Le Parfait Kräuter
- Le Parfait Mildfein
- Le Parfait Rauchzart
- Le Parfait Tomate
- Le Parfait Champignon

Käseauswahl

- Maasdamer
- Gouda
- Pfefferkäse
- Edamer
- Emmentaler
- Brunch Brotaufstrich Classic
- Brunch Brotaufstrich Kräuter
- Bergkäse
- Bonbel Butterkäse
- Camembert

Vegetarische Auswahl

- Kräuterquark
- gekochtes Ei
- Quark Natur
- Frischkäse

Extras

- Fruchtojoghurt
- griechischer Joghurt
- Actimel/Actimel Erdbeer
- Frischobst nach Tagesangebot

Auswahlmöglichkeiten für Ihr FRÜHSTÜCK

Brot- und Brötchensorten

Weizen-, Roggen-, Mehrkorn-, Chia-Dinkel-, Sonnenblumenbrötchen, Croissant, Omas Urweck, Einback, Laugenstange, Vollkorn-, Misch-, Roggen-Sauerteig, Weiß-, Knäckebrötchen, Zwieback, wahlweise Meggle Butter oder Margarine

Cerealien, Vitamine und Gutes aus Milch

- Naturjoghurt
- Fruchtojoghurt
- Vitalmüsli
- Fruchtmus
- Kakao-Drink oder Milch

Auswahl süßer Brotaufstriche

- Erdbeer-, Kirsch-, Aprikosen-, Johannisbeerkonfitüre
- Pflaumenmus
- Nutella
- Honig

Auswahlmöglichkeiten für Ihr ABENDESSEN

Brot- und Brötchensorten

Misch-, Vollkorn-, Weiß-, Knäcke-, Roggen-Sauerteigbrot, Omas Urweck, Laugenstange, Zwieback, Baguettebrötchen, wahlweise Meggle Butter oder Margarine

Pikant und deftig

- Minifrikadellen mit Senf oder Ketchup
- Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip

Feinkostsalate

- Popp Fleischsalat
- Popp Geflügelsalat
- Nudelsalat mit Gemüse
- Kartoffelsalat

Salat der Saison

(Joghurt-, Balsamico- oder Gartenkräuter-Dressing)

- Hirtenkäse
- Hähnchenbrust

Extras

- Tomate
- Gewürzgurke
- Obstsalat

Snackangebot



Teesorten

- Earl Grey Schwarztee
- Pfefferminztee
- Früchtetee
- Kamillentee
- Fencheltee
- Hagebuttentee
- Sonne Asiens Grüntee
- Asia Superior Grüntee
- Kräutergartentee

Obstkorb

- Apfel, Birne
- Banane
- Tagesobst

Süßigkeiten & Knabbereien

- Twix
- Snickers
- Mars, Bounty
- Ferrero Kinderschokolade
- Pick Up
- M&M's
- Mini Prinzenrolle
- Salzgebäck
- Studentenfutter
- Nüsse

Wir verwöhnen Sie gerne mit einem Stück Kuchen, etwas Obst oder einem Snack von unserem Servicewagen.



Informationen zu den unterschiedlichen Wahlleistungen:



SPEISEKARTE Wahlleistungen

Die neue GENERATION Gourmet

Getränke

Mineralwasserangebot

- Ein Wasserangebot steht für Sie bereit

Säfte

- Apfel-/Orangensaft
- Multivitaminsaft
- Schwarzer Johannisbeersaft
- Kirschsafte

Softgetränke

- Coca-Cola Classic/Zero
- Fanta/Sprite



Unsere Mahlzeiten werden in einer Küche hergestellt, in der auch Erdnüsse verarbeitet werden. Nähere Informationen zu den Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Küchenteam.

- Lactosefrei
- Glutenfrei
- Vegetarisch
- Vegan
- Geflügel
- Schwein
- Rind/Kalb
- Fisch/Krebstiere
- bei Kindern besonders beliebt

Mittagessen

VORSPEISEN

0. **Frühlingssuppe**
1. **Champignonrahmsuppe**
2. **Tomatensuppe**
3. **Tomate-Mozzarella**
4. **Salat der Saison mit Dressing** (Joghurt-, Balsamico- oder Gartenkräuter-Dressing), wahlweise mit gekochtem Schinken oder Käsestreifen und Croutons

HAUPTGÄNGE

Ohne Fleisch voll im Trend

5. **Tortelloni** mit Ricotta-Spinat-Füllung in cremiger Spinatsoße mit einem aromatischen Topping aus Emmentaler und Paprikaflakes
6. **Ratatouille-Cannelloni** mediterran gefüllt, mit Hanfsamen überbacken, in gelber Paprika-Kräuter-Soße mit Münsterländer Sahne und Sauerrahm auf Grillgemüse

7. **Gemüsecurry** mit Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Möhren, mit einem Topping aus gerösteten Mandeln und Petersilie, serviert mit Langkornreis

8. **Filet amande** (aus Sojaweiß), in Pfeffersoße mit gehackten Mandeln und Kräutern abgestreut, dazu Gnocchi und Zuckerschoten-Fingermöhren-Gemüse

10. **Penne Rigate** Röhrennudeln in einer schmackhaften Tomaten-Käsesoße, mit Petersilie und Emmentaler

18. **Conchiglie-Nudelpfanne** Muschelnudeln in einer Fenchelcremesoße mit Kohlrabi-Möhren-Paprika-Gemüse und Belugalinsen

Natürlich geht auch Fleisch

12. **Feines Hirschragout** „Waidmann“ in Edelpilzsoße mit Wacholder und Backpflaumen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln

9. **Hähnchen Parmesan** Hähnchenmedaillons in cremiger Parmesansoße kombiniert mit tomatisierten Mafaldine-Nudeln, dazu orangene und gelbe Möhre, mit Vanille und Cherrytomaten

11. **Rinderroulade** „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Petersilien-Kartoffeln

13. **Zarter Rinderbugbraten** in Café de Paris-Soße, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Petersilienkartoffeln und grüner Gemüsemix

14. **Zarter Kalbsbraten à l'Orange** in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin, dazu Gartengemüse und Schupfnudeln

15. **Rindergulasch** dazu Brokkoligemüse an cremigem Kartoffel-Möhren-Stampf

17. **Putengeschnetzeltes in Ingwer-Orangen-Soße** mit Knöpfle und frischem Romanesco

22. **Zarter Rinderbraten** in vollmundiger Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln und Romanesco-Pariser Möhren-Gemüse

24. **Frikassee vom Huhn mit Reis** in delikater Rahmsoße mit Champignons und Möhrenstreifen, dazu Reis mit Erbsen

25. **Hähnchenbrustfilet „Napoli“** in Tomatensoße mit buntem Gemüse-Mix aus Erbsen, Mais und Paprika, dazu Farfalle

26. **Indisches Hähnchen in Curry** feine Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln, mit Kokosmilch fein abgeschmeckt, dazu Gemüseris

27. **Zarte Schweinefilets „Bearnaise“** in einer klassischen Estragon-Butter mit Mischgemüse aus Romanesco, Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

Leckeres aus dem Meer

30. **Alaska-Seelachs in Honig-Senfsoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft, an cremigen Stampfkartoffeln, dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse

31. **Feines Lachsfilet** aus verantwortungsvoller Aquakultur in cremiger Kokos-Limetten-Soße, dazu eine Reis-Wildmischung mit Gemüse

23. **Mafaldine Gamberetti** Wellenbandnudeln in cremiger Paprikasoße mit Garnelen, kombiniert mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Cashewkernen

DESSERT

32. **Schokoladen Mousse mit Kirschen**
33. **Weiß Mousse mit Salzkaramellsoße**
34. **Mango Mousse**
35. **Obstsalat**
36. **Götterspeise**
37. **Vanillepudding**
38. **Schokopudding**
39. **Grießpudding**
40. **Fruchtjoghurt**

Kalbsbraten à l'Orange



Ratatouille-Cannelloni



Feines Lachsfilet

