

# WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

NORDISCHE WOCHE – Montag, 13. Oktober 2025

## VORSPEISE

Rinderbrühe mit Nudeln und Gemüse

Kcal 65, 5g Eiweiß, 3g Fett, 10g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L

## POWER-GERICHT

Finnischer Makkaroni-Auflauf mit Hackfleisch und Käse überbacken

Kcal 652, 21g Eiweiß, 49g Fett, 27g Kohlenhydrate, Allergene: G, L, O

## VEGANES-GERICHT

Paprika-Linsen-Ragout mit Bulgur 

Kcal 498, 39g Eiweiß, 19g Fett, 75g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, H, L, N

## BUSINESS-GERICHT

Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazie und Matjes

Kcal 390, 14g Eiweiß, 32g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M, O

## SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganer Brokkoli-Nussecke

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Brokkoli-Nussecke: 235 kcal, Fett 6,7g, KH 30g, EW 7,1g

## DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

*Guten Appetit!*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

# WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

NORDISCHE WOCHE – Dienstag, 14. Oktober 2025

## VORSPEISE

Norwegische Krabbensuppe

Kcal 125, 11g Eiweiß, 7g Fett, 7g Kohlenhydrate, Allergene: G, L, R

## POWER-GERICHT

Köttbullar Hackfleischbällchen mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Preiselbeeren

Kcal 638, 34,5g Eiweiß, 50g Fett, 45g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

## VEGANES-GERICHT

Spitzkohl-Karotten-Kartoffel-Curry 

Kcal 372, 5,4g Eiweiß, 10g Fett, 17g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

## BUSINESS-GERICHT

Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazie und Matjes

Kcal 390, 14g Eiweiß, 32g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M, O

## SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganer Brokkoli-Nussecke

Portion **Salatteller gemischt 200g**: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g **Hähnchenbrust**: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

**Fisch**: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g **Ziegenkäse**: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g **Brokkoli-Nussecke**: 235 kcal, Fett 6,7g, KH 30g, EW 7,1g

## DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

*Guten Appetit!*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

# WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

NORDISCHE WOCHE – Mittwoch, 15. Oktober 2025

## VORSPEISE

Rote Linsensuppe 

Kcal 120, 8g Eiweiß, 4g Fett, 10,6g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

## POWER-GERICHT

Pochierter Kabeljau mit Senfsoße, Blattspinat und Kartoffeln

Kcal 468, 51g Eiweiß, 23g Fett, 71g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L

## VEGANES-GERICHT

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und marinierten Wildkräutern 

Kcal 316, 16g Eiweiß, 6,5g Fett, 39g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

## BUSINESS-GERICHT

Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazie und Matjes

Kcal 390, 14g Eiweiß, 32g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M, O

## SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganer Brokkoli-Nussecke

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Brokkoli-Nussecke: 235 kcal, Fett 6,7g, KH 30g, EW 7,1g

## DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

*Guten Appetit!*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

# WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

NORDISCHE WOCHE – Donnerstag, 16. Oktober 2025

## VORSPEISE

Rinderbrühe mit Schinkenbiskuits

Kcal 111, 4,2g Eiweiß, 7g Fett, 11g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

## POWER-GERICHT

Knusprig gebratener Schweinebauch mit Petersiliensoße und Kartoffeln

Kcal 537, 17g Eiweiß, 26g Fett, 32g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

## VEGETARISCHES-GERICHT

Ravioli mit Frischkäse und Kürbis gefüllt in Salbeibutter 

Kcal 437, 16g Eiweiß, 19,2g Fett, 41g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L

## BUSINESS-GERICHT

Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazie und Matjes

Kcal 390, 14g Eiweiß, 32g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M, O

## SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganer Brokkoli-Nussecke

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Brokkoli-Nussecke: 235 kcal, Fett 6,7g, KH 30g, EW 7,1g

## DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

*Guten Appetit!*




Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

# WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

NORDISCHE WOCHE – Freitag, 17. Oktober 2025

## VORSPEISE

Gemüsecremesuppe 

Kcal 138, 2g Eiweiß, 7,8g Fett, 13,2g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

## POWER-GERICHT

Fischeintopf mit Kabeljau, Kartoffeln und Lauch

Kcal 413, 18g Eiweiß, 5g Fett, 24g Kohlenhydrate, Allergene: D, L, O

## VEGRTARISCHES-GERICHT

Pfannkuchen mit Roter Grütze und Vanillesoße 

Kcal 416, 16g Eiweiß, 3,3g Fett, 52g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, O

## BUSINESS-GERICHT

Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazie und Matjes

Kcal 390, 14g Eiweiß, 32g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M, O

## SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganer Brokkoli-Nussecke

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Brokkoli-Nussecke: 235 kcal, Fett 6,7g, KH 30g, EW 7,1g

## DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

*Guten Appetit!*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere