

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

SPEISEKARTE – Montag, 02. März 2026

VORSPEISE

Schwarzwurzelcremesuppe 

Kcal 150, 3g Eiweiß, 10g Fett, 9g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

POWER-GERICHT

Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomatensoße

Kcal 529, 61g Eiweiß, 17,7g Fett, 67g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

VEGETARISCHES-GERICHT

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu gegrilltes Gemüse 

Kcal 445, 11g Eiweiß, 17,4g Fett, 56,7g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, N

BUSINESS-GERICHT

Burrata mit marinierten Kirschtomaten und Kresse

Kcal 490, 25g Eiweiß, 31g Fett, 16g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, 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

SPEISEKARTE – Dienstag, 03. März 2026

VORSPEISE

Amerikanische Pfeffersuppe 

Kcal 105, 9g Eiweiß, 5g Fett, 4g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M

POWER-GERICHT

Cordon Bleu mit Kartoffelsalat

Kcal 568, 40,5g Eiweiß, 25,2g Fett, 41,8g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M

VEGANES-GERICHT

Vegane Lasagne Bolognese 

Kcal 399, 17g Eiweiß, 18g Fett, 37g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L, O

BUSINESS-GERICHT

Sashimi vom Rind mit Gemüse-Sprossen-Salat und Mango

Kcal 550, 35g Eiweiß, 10g Fett, 90g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L, N

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

SPEISEKARTE – Mittwoch, 04. März 2026

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Nudeln und Gemüse

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

POWER-GERICHT

Cevapcici mit Paprika-Letscho und Reis

Kcal 602, 35g Eiweiß, 37g Fett, 31g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M, O

VEGANES-GERICHT

Gebratener Reis mit Sprossen und Gemüse 

Kcal 330, 5,5g Eiweiß, 14,8g Fett, 42,5g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

BUSINESS-GERICHT

Piccata vom Rind mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

Kcal 479, 39g Eiweiß, 18g Fett, 41g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, 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

SPEISEKARTE – Donnerstag, 05. März 2026

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Grießnockerl

Kcal 88, 2,5g Eiweiß, 5g Fett, 7,5g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L, O

POWER-GERICHT

Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Knödel

Kcal 575, 47g Eiweiß, 25g Fett, 48g Kohlenhydrate, Allergene: G, A, L, M

VEGANES-GERICHT

Köttbullar mit Romanesco, Süßkartoffeln und Preiselbeeren 🌱

Kcal 487, 20g Eiweiß, 22g Fett, 50g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L, N

BUSINESS-GERICHT

Bulgur Salat mit Himbeere und Ziegenkäse

Kcal 370, 15g Eiweiß, 18g Fett, 38g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L

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

SPEISEKARTE – Freitag, 06. März 2026

VORSPEISE

Süßkartoffelcremesuppe 

Kcal 114, 5g Eiweiß, 4g Fett, 8g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

POWER-GERICHT

Gebackene Tintenfischringe mit Remouladensoße und Baguette

Kcal 754, 33g Eiweiß, 37g Fett, 68g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, R

VEGRTARISCHES-GERICHT

Reis-Quark-Auflauf mit Kirschen 

Kcal 380, 19g Eiweiß, 7g Fett, 38g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, O

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps

Kcal 450, 25g Eiweiß, 2g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, B, F, L, N, 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