



WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

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

HERBSTGEMÜSE – Montag, 12. Oktober 2026

VORSPEISE

Selleriecremesuppe 🍂

Kcal 90, 4g Eiweiß, 2g Fett, 4g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

POWER-GERICHT

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln

Kcal 510, 49g Eiweiß, 23g Fett, 25g Kohlenhydrate, Allergene: A, L, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Kürbis-Risotto mit mariniertem Rucola 🍂

Kcal 380, 10g Eiweiß, 12g Fett, 49g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

BUSINESS-GERICHT

Forellentatar mit Schwarzbrot, Limette und Kresse

Kcal 265, 28g Eiweiß, 12g Fett, 19g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

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 Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

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.

WIR WÜNSCHEN
EINEN GÜTEN 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

HERBSTGEMÜSE – Dienstag, 13. Oktober 2026

VORSPEISE

Leberspätzlesuppe

Kcal 170, 9g Eiweiß, 8g Fett, 10g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L

POWER-GERICHT

Geschmorte Rinderbacken mit Karottengemüse und Kartoffelpüree

Kcal 639, 49g Eiweiß, 37g Fett, 31g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

VEGANES-GERICHT

Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Kartoffelstroh und Sour Cream 🌿

Kcal 479, 9g Eiweiß, 30g Fett, 45g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, N

BUSINESS-GERICHT

Rosa Schweinerücken mit Thunfischcreme, Rote Bete und Sellerie

Kcal 450, 38g Eiweiß, 26g Fett, 16g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

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 Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

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.

WIR WÜNSCHEN
EINEN GÜTEN 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

HERBSTGEMÜSE – Mittwoch, 14. Oktober 2026

VORSPEISE

Kartoffelcremesuppe 🍂

Kcal 140, 8g Eiweiß, 5g Fett, 19g Kohlenhydrate, Allergene: G, L, O

POWER-GERICHT

Kassler mit gebratenen Schupfnudeln, Rosenkohl und Kräuterdip

Kcal 690, 56g Eiweiß, 26g Fett, 55g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L

VEGANES-GERICHT

Rote Bete in Orangensoße dazu Quinoa 🌿

Kcal 340, 12g Eiweiß, 10g Fett, 21g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, N, O

BUSINESS-GERICHT

Beluga-Linsen-Salat mit Mango und geräucherter Forelle

Kcal 430, 26g Eiweiß, 18g Fett, 38g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

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 Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

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.

WIR WÜNSCHEN
EINEN GÜTEN 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

HERBSTGEMÜSE – Donnerstag, 15. Oktober 2026

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Grießnockerl

Kcal 120, 4g Eiweiß, 6g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L

POWER-GERICHT

Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Kcal 740, 45g Eiweiß, 28g Fett, 66g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

VEGANES-GERICHT

Gebratener Spitzkohl mit Sesam und Orange 🌿

Kcal 180, 5g Eiweiß, 9g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, N, O

BUSINESS-GERICHT

Tatar mit Parmesanmousse und marinierten Wildkräutern

Kcal 310, 40g Eiweiß, 12g Fett, 35g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

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 Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

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.

WIR WÜNSCHEN
EINEN GÜTEN 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

HERBSTGEMÜSE – Freitag, 16. Oktober 2026

VORSPEISE

Rote Bete Suppe 🌿

Kcal 140, 9g Eiweiß, 8g Fett, 14g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

POWER-GERICHT

Gegrilltes Rotbarschfilet mit Weißweinsauce und Kartoffel-Kürbis-Gemüse

Kcal 440, 42g Eiweiß, 14g Fett, 33g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Spinat-Käse-Ravioli mit Kräutersauce und Kirschtomaten 🍅

Kcal 430, 17g Eiweiß, 18g Fett, 52g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit Gemüse, Chili, Erdnüsse und Hähnchen

Kcal 292, 10g Eiweiß, 8,8g Fett, 24g Kohlenhydrate, Allergene: E, F, L, N, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

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 Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

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.

WIR WÜNSCHEN
EINEN GÜTEN 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

