

Maritim

Frühstücksbuffet

Brotsorten: Mehrkornbrot, Roggenmischbrot, Knäckebrot, Toastbrot, Zwieback, Brotauswahl zum Selberschneiden, glutenfreie Brötchen und glutenfreies Brot auf Nachfrage

Gebäck süß: Mini Butter Croissant, Mini Plunder Mix, zwei Sorten Muffin (vegan), Rosinenzopf

Cerealien: Cornflakes, Weizen Peps, Schoko-, Früchte- und Knuspermüsli, glutenfreies Früchtemüsli und Schokomüsli, Bircher Müsli „Eigenherstellung nach Maritim Rezept“

Kerne: Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Leinsamen geschrotet, Roggenflocken

Trockenfrüchte: Aprikosen, Pflaumen

Konfitüre: Erdbeere, Aprikose, Drei Beeren kernlos, Sauerkirsche, Pflaumenmus, Orange, Nutella und Honig

Brotaufstrich würzig: Hummus vegan mit Sesamöl, Tomatensalsa, Paprika Frischkäseaufstrich, veganer gelbe Linsen Brotaufstrich

Butter im Butterspender, Becel Margarine vegan

Joghurt mit Kompottfrüchten: Aprikosen, Kirschgrütze, Mango, Naturjoghurt 3,5% Fett, Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja, 1,5% Fett, zuckerreduziert; Quark: Naturquark 0,3%, Quark aromatisiert (Vanille)

Früchte/Obst: Frischer Fruchtsalat ohne Saft mit saisonaler Ergänzung; Obst sortenrein präsentiert (Banane, Apfel und eine Frucht der Saison)
Frische Früchte geschnitten: Wasser- und Honigmelone

Fisch: Räucherlachs geschnitten, Gabelrollmöpfe

Käse: Frischkäse Natur, Frischkäse natur laktosefrei, körniger Frischkäse, bedda Käsealternative classic vegan, Scheibenkäsesortiment, Käsebrett mit folgenden Sorten am Stück: Brie, Gouda, Dänischer Frischkäse Pfeffer, St. Mang Limburger

Aufschnitt: Kochschinken geräuchert, Vesperschinken, Truthahn Salami, Truthahnbrust Royal, Rinder Pastrami Zwiebelmett geschnitten, Gutsleberwurst fein geschnitten; Drei regionale Wurstspezialitäten am Stück: Hamburger gekocht, Kasselerleberwurst, Thüringer Rotwurst

Beilagen: Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce, Cornichons, Silberzwiebeln, Kürbis eingelegt

Salate: Tomatenecken, Gurkenscheiben, Blattsalatmischung, Balsamicodressing

Salate: Fleischsalat, Bulgur Gemüsesalat, am Wochenende Eiersalat mit Louisiana Flusskrebse

Warme Speisen: Rührei „Natur“, Rührei mit Speckwürfeln, gekochtes Ei (Bodenhaltung), Mini Rostbratwürstchen, Geflügelbällchen, Grilltomate, Champignons sowie Saucen: Ketchup, Senf und Chilisauce

Warme Speisen süß: Mini Pancake mit Ahorn Sirup und Apfelmus

Getränke: Heißgetränke (Kaffee, Kaffeespezialitäten, Schokolade), Ronnefeldt Teesortiment

Barista Drink vegan mit Erbsen Protein (Gluten-Laktose- und Soja-frei)

Granini Säfte/Nektar: Orange, Multifrucht, Apfel, Pink Grapefruit, Tomatensaft, Tafelwasser Naturell und Sprudel, eine Sorte Aromawasser, Maritim Sekt