

Speiseplan

22. KW	Montag 25.05.26	Dienstag 26.05.26	Mittwoch 27.05.26	Donnerstag 28.05.26	Freitag 29.05.26	Samstag 30.05.26	Sonntag 31.05.26
Menü 1	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,33,39,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Zürcher" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
Menü 2	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}
Menü 3		1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Frisches Spargel-Hähnchengeschnetzeltes mit Kräuterspätzle {1,3,7,33,42,46}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4		Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}		
Menü 5 vegetarisch		Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}		
Menü 6 kalt		Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,33,39,44,46}	Pfirsich-Vanillecreme (veg.) mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln {1,3,6,7} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}	Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!	
Menü 7 Salat		Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	