



# Speiseplan

16.07. - 20.07.2018  
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren  
Ausweis stets gut  
sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Rindfleischbraten mit Radieschen-Vinaigrette	Gnocchisalat mit frischen Tomaten und Basilikum	Terrine von der Pastinake und violetten Kartoffeln	Eiersalat in Pommery-Senfsoße *3	Fleischbällchen in pikanter Salsa und Essiggurken
Chicucina/ Grill	Hausgemachtes Gemüse-Küchle mit marinierten Blattsalaten und Tomaten-Schmandcrème	Rindergeschnetzeltes in Pfeffer- RotweinsöÙe mit Langkornreis und feiner Gartenkresse *11	<b>Wunschgericht</b> Thai- Gemüsecurry mit Basmati- Duftreis und frischem Koriander	Rahmspinat mit Eieromelette und Salzkartoffeln	<b>Wunschgericht</b> Frisch paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronen-Remoulade
Klassik-Menü	Putenbrust-Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Farmersalat und Pommes frites	<b>Wunschgericht</b> Schwäbisches Linsengericht mit hausgemachten Spätzle, Saiten und Bauchspeck *2,3,7 (auch Vegetarisch)	Geschnetzeltes von der Truthahnbrust nach „Gyros Art“ mit Gurken-Quarkdip und Pommes frites	<b>Wunschgericht</b> „Pulled Turkey“ Gezupfter Truthahnbraten an BBQ-Dip mit Twisterkartoffeln und Bohnen-Maisgemüse	Schweinerücken am Stück gebraten im Kräutermantel an RotweinsöÙe und hausgemachten Spätzle *11
Pasta/ Pizza	<b>Wunschgericht</b> Spaghetti mit RinderhackfleischsoÙe nach „Bologneser Art“ und geriebenem Parmesan	Orecchiette in tomatisierten Meeresfrüchten mit feinem Gemüse und frischer Blatt Petersilie (auch Vegetarisch)	Pesto Ravioli in FrischkäsesöÙe mit Speck, frischem Rucola und getrockneten Tomaten*2	Spanische Nudelpfanne mit Grillgemüse, Chorizo-Salami und Oliven *1,2,3,6	Cannelloni gefüllt mit Ricotta in BasilikumsoÙe und Mozzarella im Steinofen gratiniert
Salate	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing	Auswahl von der Salatbar mit Croutons und Dressing
Desserts	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat	Dessertvariation vom Büffet mit frischem Fruchtsalat
Abendessen	Zum Abendessen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges kaltes Büffet sowie das folgende warme Tagesgericht:				
	Mediterrane Rinderragout mit Käsespätzle *1	Schupfnudeln mit Champignonrahm	Putenschnitzel mit Cornflakes paniert	Gnocchi in ZucchiniöÙe und geriebenem Mozzarella	

1\*mit Farbstoff 2\*mit Konservierungsstoffen 3\*mit Antioxidationsmittel 4\*mit Geschmacksverstärker 5\*mit Schwefeldioxid 6\*mit Schwärzungsmittel 7\*mit Phosphat 8\*koffeinhaltig 9\*mit Süßungsmittel 10\* enthält eine Phenylalalinquelle 11\*Alkohol . Wir verwenden jodiertes Speisesalz.