

Speiseplan

14.01. - 18.01.2019
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Graupensalat mit Weißkraut und Fetakäse	Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse *2	Gefüllte Weinblätter mit Zitronenschmandcrème	Cous-coussalat mit Staudensellerie	Heringsfilet nach „Hausfrauen Art“
Grill	Putenbrust- Steak an Pilzrahmsöße und Zapfen-Kroketten	Spanische Reispfanne nach „Paella Art“ mit Hühnchen, Meeresfrüchten und Gemüse	Buntbarschfilet im Wirsingmantel auf Kartoffel-Steckrübenpüree	Hähnchenbrust in der Sesamkruste auf Kartoffel-Kürbisragout und Salbeisöße	Pochiertes Seehechtfilet aus dem Kräutersud mit Safran-Gemüserais und Limettensoße
Klassik-Menü	Schweinegulasch in Senfsoße mit frischer Blattpetersilie und Langkornreis *3	Schweinefilet am Stück gebraten mit Chorizo-Olivensoße und Rosmarinkartoffeln *1,2,6	Oberländer Currywurst mit würziger Soße und Pommes frites *2,3,7	Schweineroulade nach „Jäger Art“ an Biersöße mit Filder-Rotkohl und Semmelknödel *11	Rindfleisch- Cevapcici mit Pommes frites, Zwiebeln und Ajvardip
Pasta/Pizza	Hausgemachte Pizza „Bianca“ mit Italienischem Landschinken, Rucola und Grana Padano Parmesan *2,3 (auch Vegetarisch)	Rigatoni in Tomaten-Erbsensoße mit geriebenem Mozzarella und frischem Oregano	Spaghetti „amatriciana“ mit pikanter Speck-Zwiebelsoße, Peperoncini und geriebenem Parmesan *2 (auch Vegetarisch)	Vegetarischer Kartoffelauflauf aus dem Steinofen nach „Moussaka Art“ mit Paprika, Zucchini und Aubergine	Flammkuchen „mediterrane Art“ mit getrockneten Tomaten, Oliven und mariniertem Wildkräutersalat *6
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 Büfett sowie das folgende warme Tagesgericht:				
	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat *2,3,7	Indisches Gemüsecurry mit Basmati-Duftreis	Geschmorte Kalbshüfte mit Serviettenknödel	Dampfnudeln mit Vanillesoße *1	Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Ratatouillegemüse

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.