





# Speiseplan

21.08. - 25.08.2017  
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

|                         | Montag   | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag   |
|-------------------------|--|--|--|---|---|
| <b>Suppe</b>            | Tagessuppe   | Tagessuppe   | Tagessuppe   | Tagessuppe  | Tagessuppe  |
| <b>Vorspeise</b>        | Hirtensalat mit Tomaten Oliven und Fetakäse *6   | Zucchini Carpaccio mit Thunfischcreme  | Gefüllte Weinblätter mit Zitronenschmand-Creme   | Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse *2   | Mozzarella-Tomatensalat mit frischem Basilikum  |
| <b>Chicucina/ Grill</b> | Lachsfilet aus dem Ofen mit feinen Bandnudeln und Limettensoße   |  Japanische Rindfleischpfanne mit Gemüse, Zitronengras, geröstetem Sesam und Basmati-Duftreis | Buntbarschfilet mit gegrilltem Anti-Pastigemüse an warmer Balsamico-Vinaigrette und Langkornreis | Hausgemachter Salat- Wrap mit Avocado creme und marinierten Tomaten   | Seehechtfilet im Kräuter-Backteig mit hausgemachter Remoulade und Dillkartoffeln  |
| <b>Klassik-Menü</b>     |  Schweinefilettranchen auf Bouillonkartoffeln und Rotwein-Thymiansoße *11 | Frisch panierte Schnitzel von der Putenbrust mit Pommes frites und Zitrone   | „Pulled Pork“ Gezupfter Schweinebraten mit BBQ-Dip, würzige Kartoffelecken und Farmer Salat      |  Hausgemachte Fleischküchle oder Gemüsebratling auf Kartoffel- Rote-Beete-Püree und Rosmarinsoße | „Coq au vin“ Geschmorte Hähnchenkeule in Gemüse-Rotweinsoße mit gebratenen Kartoffeln und frischer Blatt Petersilie *11 |
| <b>Pasta/ Pizza</b>     | Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum  |  Rigatoni in mediterraner Gemüsesoße mit Oliven und geriebenem Parmesan *6                   | Gnocchi in Basilikumsoße mit geschmorten Kirschtomaten und geriebenem Käse *1                    | Spaghetti mit Hackfleischsoße nach „Bologneser Art“ und geriebenem Grana-Padano- Parmesan   | Hausgemachter Flammkuchen nach „ Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und frischem Schnittlauch *1,2 (auch Vegetarisch)    |
| <b>Salate</b>           | 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  |
| <b>Desserts</b>         | 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  |
| <b>Abendessen</b>       | Zum Abendessen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges kaltes Büffet sowie das folgende warme Tagesgericht:  |  |  |   |   |
|                         | Fleischkäse aus dem Ofen mit Pommes frites *2,3,7  | Tortilla- Omelette mit mediterranem Gemüse   | Fleischbällchen in würziger Paprikasoße  | Schupfnudel- Gemüsepfanne mit frischem Schnittlauch   |   |

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.