


Speiseplan

16.10. - 20.10.2017
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Brokkoli-Reissalat in Joghurtdressing	Cous-coussalat mit Gemüse und Minze- Joghurt	Koreanischer Gurkensalat mit Sesam und Sojasoße	Tiroler Käsesalat mit zweierlei Trauben *1	Rote Beete Salat mit Birnen und Gorgonzola *3
Chicucina/ Grill	Linseintopf mit feinem Gemüse, Kartoffeln und Debreciner Würstle *2,3,7	Gemüseküchle auf Bouillonkartoffeln mit feiner Kresse und Wurzelgemüesoße	Goldbarschfilet auf Rucola-Langkornreis und hausgemachter Tomaten-Remoulade	Indische Gemüsepfanne in Chili- Zitronengrassoße mit Hähnchenbruststreifen und Duftreis	Rahmspinat mit Eieromelette und Salzkartoffeln
Klassik-Menü	Schweinefilet am Stück gebraten an Calvados-Apfelrahmsoße und ofenfrischem Kartoffelgratin *1,11	 Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle und frischem Schnittlauch *11	Frisch panierte Schnitzel von der Putenbrust mit Pommes frites und Zitrone	Geschmortes Schweinefleisch „Lisboa“ mit pikantem Chorizo und frittierten Kartoffelscheiben *2,11	„Pulled Turkey“ gezupfter Truthahnbraten an BBQ-Soße und Süßkartoffelgitter
Pasta/ Pizza	Gefüllte Quadrone Pasta mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin in mediterraner Gemüesoße	Rigatoni „amatriciana“ mit tomatisierter Speck-Zwiebelsoße, Peperonis und geriebenem Parmesan *2	Cannelloni „al forno“ mit Béchamelsoße und Mozzarella im Steinofen gratiniert	Gnocchi in Salbeibutter mit geschmorten Kirschtomaten und Grana Padano-Parmesan	Pasta in Lachs-Sahnesoße mit feinem Gemüse und frischem Kerbel
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:				
	Maultaschen „Mailänder Art“ mit Tomaten und Käse *2	„Gaisburger Marsch“ Schwäbischer Eintopf	Hamburger oder Hot Dog mit Pommes frites	Schweinesteaks mit Bohnen und würzigen Dips	Geschmorte Hähnchenschenkel

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.