

Speiseplan

19.03. - 23.03.2018
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Thunfischsalat mit Kidneybohnen und Kichererbsen	Nudelsalat mit Schinken in Joghurt-Dressing *2,3	<small>daily light</small> Gemüsesalat mit Sesam und Koriander	Cous-coussalat mit Falafelbällchen und Joghurt	<small>daily light</small> Zucchini- Fetasalat mit Reis und Paprika
Chicucina/ Grill	Fischragout mit Meeresfrüchten auf Erbsen-Rahmreis und marinierten Basilikum-Tomaten	Geschmortes Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Kordellinudeln	<i>Wunschgericht</i> Gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße und Langkornreis (auch Vegetarisch)	<small>CHICUCINA</small> Vegetarische Gemüsepfanne in Green-Currysoße mit Chinakohl und Basmati-Duftreis	Gebratene Forelle an Mandel-Zitronen-Butter und Petersilienkartoffeln
Klassik-Menü	<i>Wunschgericht</i> Geschnetzeltes von der Putenbrust nach „Gyros Art“ mit Pommes frites und Gurken-Quarkdip	Nürnberger Rostbratwürstle an Biersoße mit Fildersauerkraut und Kartoffelpüree *2,3,7,11	Royal-Business-Maultaschen aus der Brühe mit Kartoffelsalat und geschmelzten Zwiebeln*2	<i>Wunschgericht</i> Schwäbisches Linsengericht mit hausgemachten Spätzle, Saiten und Bauchspeck *2,3,7	Geschmorter Braten vom Kalbshals in Rotwein-Pommery-Senfsoße und hausgemachtem Brezelknödel *3,11
Pasta/ Pizza	Pasta-Variation in mediterraner Gemüsesoße mit Oliven, Peperoncini und geriebenem Parmesan *6	<i>Wunschgericht</i> Gnocchi in Basilikum-Sahnesoße mit getrockneten Tomaten und frischem Rucola	Penne- Rigate mit Hähnchenbruststreifen in Oreganosoße mit Gemüse und geriebenem Mozzarella	Rigatoni mit Rinderhackfleisch-Soße nach „Bologneser Art“ und geriebenem Parmesan	<i>Wunschgericht</i> Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf im Steinofen mit Bergkäse gratiniert *1
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:				
	Truthahnschnitzel an Thymiansoße	Fleischkäse mit Kartoffelecken und Zwiebelsoße *2,3,7	Gratiniertes Kartoffelrösti mit Tomate und Käse*1	Fleischbällchen in Paprika-Basilikumrahmsoße	

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.