

# Speiseplan

15.10. - 19.10.2018  
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Hirtensalat mit Tomaten, Feta und Oliven *6	Eiersalat in Kräuter-Vinaigrette	Thunfisch- Bohnensalat mit frischem Estragon	Indischer Reissalat mit Mango und Sesam	Anti-Pasti-Gemüse mit Balsamico-Vinaigrette
Chicucina/ Grill	Karibisches Putenbrustgeschnetzeltes in Kokosmilch-Currysoße mit Ananas und Duftreis	Rindergeschnetzeltes in Thymian-Rotweinsoße mit Bandnudeln *11	<u>Wunschgericht</u> Truthahnsteak mit Ofenkartoffel und Quarkcrème	Gefüllte Kartoffel-Törtchen mit Frischkäse auf Ratatouillegemüse und Rosmarin	Goldbarschilet auf geschwenktem Gemüsereis mit Kräutersoße
Klassik-Menü	Wasen- Kräuterbratwurst mit Pommes frites und pikanter Soße *2,3,7	<u>Wunschgericht</u> Königsberger Klopse an Kapernsoße mit Langkornreis oder Petersilienkartoffeln	Maultaschen aus der Brühe mit Kartoffel-Gurkensalat und Zwiebelschmelze *2	Tranchen vom Schweinefilet an Calvados-Apfelsoße und ofenfrischem Kartoffelgratin	<u>Wunschgericht</u> Hausgemachte Bifteki gefüllt mit Schafskäse an Gurken-Schmand-Dip und frittierten Kartoffelscheiben
Pasta/ Pizza	<u>Wunschgericht</u> Hausgemachte Pizza nach „Bruschetta Art“ mit marinierten Tomaten und Rucola	Spaghetti mit Kürbis-Kerbelsöße und gerösteten Kürbiskernen	Gnocchi in Basilikumsoße mit getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan	<u>Wunschgericht</u> Ofenfrische Lasagne nach „Bologneser Art“ mit Mozzarella gratiniert	Penne mit Blattspinat, Hokkaido-Kürbis, Zucchini und geriebenem Parmesan
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:				
	Pikanter Wurstgulasch mit Langkornreis *2,3,7	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln *1	Hähnchengeschnetzeltes nach „Züricher Art“ *11	Krautschupfnudelpfanne 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.