


Speiseplan

11.12. - 15.12.2017
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Fetasalat mit Gurken und Tomaten	Entenpraline auf Rote Bete-Mousse	<i>Wunschgericht</i> Terrine von der Pastinake und violetten Kartoffeln	Eiersalat mit Kapern und frischem Kerbel	Cous-coussalat in Zitronen-Vinaigrette und Koriander
Chicucina/ Grill	 Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Bratlinge auf Wirsing-Rahm	<i>Wunschgericht</i> Filder- Krautschupfnudel-Pfanne mit frischem Schnittlauch	Gefüllte Hähnchenbrust an Oregano-Soße mit Kräuterreis und Zucchini	<i>Wunschgericht</i> Zart geschmorter Hirschgulasch mit hausgemachtem Knödel, Rotkohl und Preiselbeeren	 Buntbarschfilet im Sesam-Backteig auf Kürbis-Risotto und Basilikumsoße
Klassik-Menü	Schweinegulasch in Wurzelgemüsejus mit Petersilienkartoffeln	Putenbrust-Steak an Champignonsoße mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	 Royal-Business Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat und geschmelzten Zwiebeln *2	Schweinefilet am Stück gebraten an Apfel-Calvadossoße und ofenfrischem Kartoffelgratin *1,11	<i>Wunschgericht</i> Schwäbischer Sauerbraten an Trollingersoße und hausgemachtem Kartoffelpüree *11
Pasta/ Pizza	<i>Wunschgericht</i> Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße nach „Bologneser Art“ und geriebenem Parmesan	Bandnudeln in Schrimps-Sahnesoße mit feinem Gemüse und getrockneten Tomaten	Vegetarische Tomaten-Rucola-Lasagne mit Mozzarella im Steinofen gratiniert	Spinat- Bandnudeln mit Gorgonzolasoße und gerösteten Pinienkerne*3	Pesto- Ravioli in Peperonatasoße 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:				
	Cornflakes Schnitzel von der Putenbrust	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße *1	Lachsfilet auf Pesto-Spaghetti	Chili-con-Carne mit Risonipasta	Tagesangebot

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.