







Speiseplan

19.06. - 23.06.2017
(Änderungen vorbehalten)



Bitte tragen Sie Ihren Ausweis stets gut sichtbar!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Schwarzwälder Schinken mit Melone *2,3	Käse-Eiersalat mit Radieschen und frischem Schnittlauch	Mozzarellasalat mit getrockneten Tomaten	 Hausgemachter Salat-Wrap mit Balsamico-Schmand	 Mexikanischer Reis-Bohnensalat mit Mais
Chicucina/ Grill	Bunte Blattsalate in Erdbeer-Joghurt-Dressing mit gebratenen Putenbruststreifen	Gefüllte Hähnchenbrust nach „Florentiner Art“ auf Safran- Gemüsereis und Pinot-Grigio-Soße *11	Goldbarschilet auf feinem Gemüse- Kartoffelpüree mit Kresse- Senfsoße *3	 Koreanische Gemüsepfanne in pikanter Sesam-Ingwersoße mit Basmati- Duftreis	 Ganze Forelle nach „Zuger Art“ mit warmem Gurkengemüse und Butterkartoffeln
Klassik-Menü	 Hausgemachter Hackbraten an Lauch-Specksoße mit hausgemachten Spätzle *2	Oberländer Currywurst an pikanter Soße und Pommes frites *2,3,7	Geschmortes Rindfleisch „Stroganoff“ mit Paprika, Essiggurken und Zwiebeln an Petersilienkartoffeln und Rote Beete	 Kalbsgulasch in Apfel-Rahmsoße mit hausgemachten Eierknöpfe	Frisch paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und Zitrone
Pasta/ Pizza	Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen nach „Margherita Art“ mit frischem Basilikum	Ofenfrische Gemüse-Rucola-Lasagne mit Tomatensoße und Mozzarella gratiniert	Spaghetti mit Hackfleischsoße nach „Bologneser Art“ und geriebenem Parmesan (auch Vegetarisch)	Gefüllte Nudeltäschchen in mediterraner Gemüsesoße mit Chorizo und Oliven *1,2,6	Penne mit Blattspinat-Sahnesoße, geschmorten Kirschtomaten und gerösteten Walnüssen
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:				
	Andalusische Kalbsfleischbällchen	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	Calamares a la Romana mit Zitronenschmand	Cheeseburger mit Twister-Kartoffeln	

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.