

Speiseplan vom 20. März – 24. März 2023

(Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Glasnudelsalat in Chilisoße und Wasabi- Erdnuss- Crumble	Hähnchensalat mit Ananas und Cocktailsoße	Frühlingsrolle mit Mango-Dip und feinem Gemüse	Italienischer Landschinken mit Melone*2	Pikanter Wurstsalat mit frischem Schnittlauch*2,3,7
Grill	Gerauchte Bauernwurst auf Bouillonkartoffeln und frischem Meerrettich*2,3,7	Gemüseküchle auf geschwenktem Karotten- Zucchini ragout und feiner Gartenkresse	Wunschgericht Chili con Carne mit Rindfleisch, Kidney-Bohnen, Gemüsemais und Langkornreis	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Eieromelette	Kabeljaufilet im Tempura- Backteig mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelscheiben
Klassik-Menü	Wunschgericht Geflügel- Dönerteller mit Pommes frites und Kräuter- Quarkcrème	Geschmortes Rindfleisch mit Drillingkartoffeln und Frühlingszwiebeln*11	Wunschgericht Maultaschen aus der Brühe mit Kartoffelsalat und geschmelzten Zwiebeln*3	Wunschgericht Hähnchen- Cordon Bleu mit Pommes frites und Zitrone*2,3,7	Putenbrust- Steak mit hausgemachten Spätzle und zweierlei Soßen
Pasta/Pinsa	Radi- Pasta mit würziger Soja-Bolognese und geriebenem Parmesan	Wunschgericht Spaghetti mit Pestosoße, Grana Padano Parmesan und getrockneten Tomaten	Tortelloni „Spinat- Ricotta“ in Tomatensugo und frischem Basilikum	Gnocchi mit Peperonatasoße, Speck und Rucola (auch Vegetarisch)	Wunschgericht Hausgemachte Pinsa „Bianca“ mit Mozzarella und marinierten Tomaten
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 folgende warme Tagesgerichte				
	Geröstete Maultaschen mit Ei und frischem Schnittlauch*3	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsoße	Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelgratin*1	Pikantes Gemüse- Curry mit Jasmin- Duftreis	

*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.**