

Speiseplan vom 13. September – 17. September 2021

(Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeise	Eiersalat in Senf- Dillsoße und Kapern*3	Glasnudelsalat mit Papaya und frischem Koriander	Weißkraut mit Fetakäse und Schwarzem Sesam	Kichererbsen-Thunfischsalat mit marinierten Tomaten	Gefüllte Weinblätter mit Zitronencreme
Grill	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Kohlrabi- Spinatgemüse in Frischkäsesoße	Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hühnchen, Fischfilet und frittierten Calamares	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Eieromelette	Filderkraut- Roulade an Trollingersoße und Kartoffelpüree*11	Buntbarschfilet aus dem Kräutersud auf Rahmreis und lauwarmer Tomaten-Zitronen- Vinaigrette
Klassik-Menü	Mediterrane Rindfleischpfanne mit geschwenkten Drillingkartoffeln	Fleischbällchen nach „Köttbular Art“ mit Champignon-Rahmsoße und Preiselbeeren	Putenbruststreifen nach „Gyros Art“ mit Pommes frites und Gurken- Quarkcrème	Schwäbisches Linsengericht mit hausgemachten Spätzle, Saiten und Bauchspeck*2,3,7 (auch Vegetarisch)	Geröstete Maultaschen mit Ei an Kartoffel- Gurkensalat und geschmelzten Zwiebeln*3
Pasta/ Pizza	Penne in Gorgonzolasoße mit Prosciutto, frischem Rucola und Pesto-Tomaten*2,3,7	Bunte Farfalle Pasta mit Peperonatasoße und geriebenem Parmesan	Fagottini „Gartenkräuter“ in Basilikumsoße mit gerösteten Pinienkerne	Gnocchi in fruchtiger Tomatensoße mit zweierlei Oliven und Grana Padano Parmesan*6	Rigatoni „al forno“ mit Mozzarella im Steinofen überbacken
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				
	Vegetarisch/Vegane Reis-Gemüsepfanne	Nürnberger Rostbratwürstle mit Kartoffelpüree*3,7	Gemüseküchle mit Ratatouillegemüse	Hausgemachte Lasagne nach „Bologneser Art“	

*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.**