

Speisekarte

06.08.18 - 12.08.18

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Tomatensuppe (i) ofenfrischer Leberkäse (9) aus der Caritasbackstube Kartoffel-Gurken-Salat Frisches Tafelobst	Erbsenpüreesuppe(g,i) 1/2 Brathähnchen vom Caritasgrill Salatkomposition von Rohkostsalaten, Brötchen Obstsalat	Eiermuschelsuppe (a,c) Zimtgezuckerter (a,c,g) Kaiserschmarren püriertes Kernobst (8) Schokopudding (8,g)	Pilzrahmsuppe (b,g) Gefüllter Bauch (9) an Biersößle Serviettenknödel (a,c,g) Bayrisch Kraut Zitronencreme (8,g) SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Linsen mit Spätzle (a,c9 und Saitenwürstle (9)	Maultaschensuppe (9,i,a) Fischfilet natur in Kräuterrahm (g) Petersilienkartoffel und Gemüse Fruchtjoghurt (8,g)	Kräuterflädlesuppe (a,c,g) Nürnberger Rostbratwürstle (9) auf Griebenkraut Kräuterpüree (g) Banane	Kraftbrühe mit Leberspätzle (a,c) Burgunderbraten vom Rind an Rotweinsauce gebröselte Butterspätzle(a,c) Apfelrotkraut Rote Grütze
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Tomatensuppe (i) Gebratene Gnocchi(a,c) mit Gemüse und Putenbrustwürfel an Tomatensauce(i) Frisches Tafelobst	Erbsenpüreesuppe(g,i) Pochierte Hähnchenbrust auf Spargelgemüse(g) mit Salzkartoffeln Obstsalat	Eiermuschelsuppe(a,c) Gefüllte Paprikaschoten(a,c) an Rahmsauce mit Kräuterpüree (g) Schokopudding (8,g)	Pilzrahmsuppe(b,g) Gebratenes Schweinerückensteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Zitronencreme (8,g)	Maultaschensuppe (9,i,a) Lachslasagne (a,c,g,i) mit grünem Salat Fruchtjoghurt (8,g)	Kräuterflädlesuppe(a,c,g) Schweinschäule auf Gemüsebeet mit gebratenen Würfelkartoffeln Banane	Kraftbrühe mit Leberspätzle (a,c) Burgunderbraten vom Rind an Rotweinsauce Kartoffelpüree(g) Apfelrotkraut Rote Grütze
MENÜ 3 VEGETARISCH	Tomatensuppe (i) Gebratene Gemüsetaler (a,c,i) an Kerbelsauce Kartoffel-Gurken-Salat Frisches Tafelobst	Erbsenpüreesuppe(g,i) Buntes Nudelbeet mit Saisongemüse Salatkomposition von Rohkostsalaten Obstsalat	Eiermuschelsuppe(a,c) Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark (g) auf Gemüsebeet Schokopudding (8,g)	Pilzrahmsuppe(b,g) Gratin Blumenkohl-Kartoffeln Käse-Sahne-Sauce Gurken-Rettichsalat Zitronencreme(8,g)	Maultaschensuppe (9,i,a) Rührei auf Kräuterrahm(g) Petersilienkartoffeln und Gemüse Fruchtjoghurt(8,g)	Kräuterflädlesuppe(a,c,g) Gemüse-Pilztaschen auf Weinkraut Kräuterpüree(g) Banane	Kraftbrühe mit Fadennudeln (a,c) Kartoffelplätzchen auf Gemüsesticks bunter Salat Rote Grütze

Menü 1: Klassisch. Frisch und abwechslungsreich.

Menü 2: Diät / Schonkost. Leicht verdaulich, auch für Diabetiker.

Menü 3: Vegetarisch. Fleisch- und fischlose Gerichte.

Legende der Inhaltsstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Süßungsmittel, (9) Phosphat

Legende der Allergene: (a) mit Gluten, (b) mit Pilzen, (c) mit Ei, (d) mit Fisch, (e) mit Nüssen, (f) mit Soja, (g) mit Milch, (h) mit Schalentieren, (i) mit Sellerie, (j) mit Sesam, (k) mit Schwefeldioxid