

# Speisekarte

13.08.18 - 19.08.18

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO



# Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
<b>MENÜ 1</b> KLASSISCH	Paprikacremesuppe(g,i) Edelpilzragout (b,g) mit frischen Kräutern bayer. Semmelknödel(a,c,g) Blattsalat Saisonobst	Kräutercremsuppe(g,i) Fleischküchle (9) (c) im Rahmsösle Lauch-Karotten-Gemüse Kartoffelschnee Früchtekompott(8)	Backspätzlessuppe (a,c,i) Auflauf von Magerquark (8) (g) mit Pfirsichspalten an Vanillesauce (4) Banane	Blumenkohlrahmsüpple (i,g) Mastochsenbrust Esterhazy in Meerrettichsahne (3,5,g) Gemüsejuliene Würfelfkartoffel Fruchtdessert(8)  <b>SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT</b> Krautschupfnudeln(a,c) mit grünem Salat	Zucchini-creme-Suppe (i,g) abgeschmälzte Maultaschen (9,a,c,)in Zwiebelsösle erlesene Blattsalate Grießdessert(8)	Nudelsuppe (a,c) Geschmorte Kohlroulade (9) in Majoransauce (i) Petersilienkartoffeln frisches Obst	Grießklöschensuppe (a,c) Schweinerollbraten im Braunbiersösle (i) Butterspätzle (a,c) junges Saisongemüse Sonntagsdessert (g)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Paprikacremesuppe (g,i) Lasagne Bolognese (a,g,i) mit Blattsalat Saisonobst	Kräutercremsuppe(g,i) Gebratener Schweinerücken mit gratinierten Zwiebeln und Salzkartoffeln Früchtekompott(8)	Backspätzlessuppe (a,c,i) Putenrollbraten in Thymianjus Gemüsereis Tomaten-Gurken-Salat Banane	Blumenkohlrahmsüpple(i,g) Paniierter Seelachs (a,c) mit Speckkartoffeln, Remoulade und Salat Fruchtdessert(8)	Zucchini-creme-Suppe (i,g) gedünsteter Kabeljau mit Basmatireis und Senfsoße (d,g,i)erlesene Blattsalate Grießdessert(8)	Nudelsuppe(a,c) Gemüse Eintopf (i) von marktfrischen Gemüsepotpourri mit Wienerle (9) frisches Obst	Grießklöschensuppe (a,c) Schweinerollbraten im Braunbiersösle (i) Salzkartoffeln junges Saisongemüse Sonntagsdessert(g)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Paprikacremesuppe(g,i) Blumenkohlmedaillon (a,c,i) auf Gemüsebeet und Blattsalate Saisonobst	Kräutercremsuppe (g,i) Maisküchle (c) im Rahmsösle Lauch-Karotten-Gemüse Kartoffelschnee Früchtekompott(8)	Backspätzlessuppe (a,c,i) Gefüllte Aubergine mit Paprikagemüse und Püree Banane	Blumenkohlrahmsüpple(i,g) Gefüllte Kartoffel mit Frischkäse(g)auf Rahmgemüse (g) Fruchtdessert (8)	Zucchini-creme-Suppe (i,g) abgeschmälzte Gemüse maultaschen (a,c,i) in Zwiebelsösle erlesene Blattsalate Grießdessert(8)	Nudelsuppe (a,c) Gemüse Eintopf (i) von marktfrischen Gemüsepotpourri frisches Obst	Grießklöschensuppe (a,c) Toskanische Gemüsepfanne (i)mit Kartoffelrösti Sonntagsdessert(g)

**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