

# Speisekarte

14.01.2019 - 20.01.2019

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	Nudelsuppe(a,c,i) Schweinegeschnetzeltes (i) mit Kroketten (a,c) und Blumenkohl frisches Tafelobst	Gemüsekraftbrühe an Backspätzle(a,c) Putenrollbraten (9) im Rahmsauce Kartoffelknödel Buntes Gemüse Fruchtjoghurt (8,g)	Pürierte Kartoffelrahmsuppe (g,i) Gärtnerin Art Wiener Apfelstrudel(a,c,g) mit Vanillesauce(g) abgepudert Fruchtcremedessert (8,g)	Broccolicremesuppe (g,i) Cordon Bleu mit (a,c) Kartoffel-Rettichsalat Erdbeerpudding(g)  <b>SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT</b> Saure Nierle mit Bratkartoffeln	Grießsuppe(a,c,i) Allgäuer Käsespätzle (a,c,g) mit Röstzwiebeln und Salat Orangenquark(g)	Rote-Beete-Suppe(g,i) Putenschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle (a,c.) und Buntem Gemüse frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (a,c,9) Glacierter Jägerbraten an Pilzsauce und(b) gebröselte Knöpfe (a,c) Karottensalat feines Dessert (g)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Nudelsuppe(a,c,i) Gebratene Hackfleischrolle (a,c) mit Gemüsereis und Salat frisches Tafelobst	Gemüsekraftbrühe an Backspätzle(a,c) Spanische Reispfanne mit Fisch, Meeresfrüchten Geflügel und Gemüse mit Salat Fruchtjoghurt (8,g)	Pürierte Kartoffelrahmsuppe (g,i) Holzfällerbraten mit Gemüse und Knoblauchrösti (c) Tomatensalat Fruchtcremedessert (8,g)	Broccolicremesuppe(g,i) Natur gebratenes Schweinenacken Steak mit Kartoffel-Rettichsalat Erdbeerpudding(g)	Grießsuppe(a,c,i) Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste(a)mit Reis und Salat Orangenquark(g)	Rote-Beete-Suppe(g,i) Gebratener Putenspieß auf Gemüse-Tomatennudeln Salat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (a,c,9) Glacierter Kräuterbraten mit Rahmsauce(g)und Salzkartoffeln Karottensalat feines Dessert(g)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Nudelsuppe(a,c,i) Trilogie von frischen Marktgemüsen Kräuterkartoffeln Tomatensalat frisches Tafelobst	Gemüsekraftbrühe an Backspätzle (a,c) Gratin (a,c,g) von jungem Zwerggemüse Sahnesauce Salat Fruchtjoghurt(8,g)	Pürierte Kartoffelrahmsuppe (g,i) Tofubräturst mit Gemüse und Knoblauchrösti (c) Tomatensalat Fruchtcremedessert(8,g)	Broccolicremesuppe (g,i) Gemüsenudeln (a,c) an Tomatensauce geriebener Käse und Salat Erdbeerpudding(g)	Grießsuppe (a,c,i) Gemüsestrudel an Kräutercremesauce (g,i) mit Salat Orangenquark(g)	Rote-Beete-Suppe (g,i) Rahmnudelnest (a,c) mit Gemüse und Tomaten-Gurkensalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Backerbsen (a,c) Knöpflesnest (a,c) Champignonragout (b) in Kräuterschaum (g) Karottensalat feines Dessert(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

# Speisekarte

21.01.19 - 27.01.19

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	Tomatensuppe (i) ofenfrischer Leberkäse(9) aus der Caritasbackstube Kartoffel-Gurken-Salat Frisches Tafelobst	Erbsenpüreesuppe (g,i) 1/2 Brathähnchen an Salatkomposition von Rohkostsalaten, Brötchen(a) Früchtejoghurt(g)	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)	Maultaschensuppe (9,i,a) Fischfilet , natur in Kräuterrahm(g) Petersilien Kartoffel und Gemüse Fruchtjoghurt(8,g)	Kräuterflädle Suppe(a,c,g) Sauerkraut mit Blut und Leberwürstle und Kartoffelpüree(g) Banane	Kraftbrühe mit Leberspätzle (a,c,9) Burgunderbraten vom Rind an Rotweinsauce mit ge- bröselten Butterspätzle (a,c) und Apfelrotkraut Rote Grütze
				<b>SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT</b> Saure Kutteln mit Bratkartoffeln			
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Tomatensuppe (i) Pochiertes Fischfilet in Curry-Kokossauce mit Reis Frisches Tafelobst	Erbsenpüreesuppe(g,i) Kartoffelgulasch mit Gemüse und Rindfleisch, Brötchen(a) Früchtejoghurt(g)	Eiermuschelsuppe (a,c) Gefüllte Paprikaschote(a,c) an Rahmsauce (i,g) mit Kräuterpüree (g) Schokopudding (8,g)	Pilzrahmsuppe (b,g) Hähnchensteak mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse Zitronencreme (8,g)	Maultaschensuppe (9,i,a) Fischfilet natur in Kräuterrahm (g) Petersilienkartoffel und Gemüse Fruchtjoghurt(8,g)	Kräuterflädle Suppe (a,c,g) Lasagne Bolognese (a,c,g,i) mit grünem Salat Banane	Kraftbrühe mit Leberspätzle (a,c,9) Burgunderbraten vom Rind an Rotweinsauce mit Salzkartoffeln und Apfelrotkraut Rote Grütze
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Tomatensuppe (i) Gebratener Gemüsetaler (a,c,i) an Kerbelsauce Kartoffel-Gurken-Salat Frisches Tafelobst	Erbsenpüreesuppe (g,i) Buntes Nudelbeet mit Saisongemüse Salatkomposition von Rohkostsalaten Früchtejoghurt(g)	Eiermuschelsuppe(a,c) Gemüsemaultaschen (a,c,i) mit Käse( g) überbacken in Tomatensauce (i), Salat 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)	Kräuterflädle Suppe(a,c,g) Nürnberger 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