

Speisekarte

19.03.18 - 25.03.18

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Ratatouille-Suppe (i) Fleischkühle(9) in Kerbelsauce Karotten-Lauchgemüse Petersilienkartoffeln frisches Tafelobst	Geröstete Grießsuppe (i,a) Putenschnitzel "Mailänder Art" (a,c,g) an Tomatenspaghetti (a) Blattsalate Schokopudding(g)	Kohlrabicremesuppe(i,g) Zimtgezuckerter Grießauflauf (a,g,c) an Vanillerahm(g) Saisonkompott(8) Früchtejoghurt(8,g)	Lauchrahmsuppe(i,g) "Züricher Sahne- geschnetzeltes" Kartoffelrösti glaciertes Wurzelgemüse Obstsalat(8)	Nudelsuppe (a,c,i) Gebackenes Schollenfilet "Wiener Art" (a,c) Kartoffelsalat mit Gartenkresse Cremedessert(g)	Karottencremsuppe(g) Schinkenspätzle(9a,c)mit Rahmsauce(i) und Endiviensalat" frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (i,a,g) Rindsrouladen in Burgunderrahm(i) Kartoffelpüree(g) Apfelrotkraut Dessertkomposition
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Ratatouille-Suppe (i) Paella Spanische Reispfanne mit Fisch, Geflügel und Gemüse Salat frisches Tafelobst	Geröstete Grießsuppe (i,a) Putensteak natur gebraten mit Tomaten-Gemüsereis und Salat Schokopudding(g)	Kohlrabicremesuppe(i,g) "Rahmschäufele mit Herzoginkartoffel (c) und Rahmwirsing(g)" Früchtejoghurt(8,g)	Lauchrahmsuppe(i,g) Pochierter Seelachs auf Gemüse-Graupenrisotto(a) Dillsauce Obstsalat(8)	Nudelsuppe (a,c,i) Gedünstetes Schollenfilet in Paprikasauce mit Salzkartoffeln und grünem Salat Cremedessert(g)	Karottencremsuppe(g) Geröstete Maultaschen mit Ei und Endiviensalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (i,a,g) Rindsrouladen in Burgunderrahm(i) Kartoffelpüree(g) Karottengemüse Dessertkomposition
MENÜ 3 VEGETARISCH	Ratatouille-Suppe (i) Toskanische Gemüsepfanne mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat frisches Tafelobst	Geröstete Grießsuppe (i,a) Kräuterspaghetti (a) an Tomatensauce Parmesankäse (g) Blattsalate Schokopudding(g)	Kohlrabicremesuppe(i,g) Bunter Gemüseintopf(i) mit Kartoffeln und Semmel(a) Früchtejoghurt(8,g)	Lauchrahmsuppe(i,g) Winzer Rösti an Tomate, Mozarella überbacken auf Wurzelgemüse Obstsalat(8)	Nudelsuppe (a,c,i) "Illertisser Nudelnest"(a,c) an Gemüsepeperonata(i) und marktfrische Salate Cremedessert(g)	Karottencremsuppe(g) Spätzlesnest(a,c) "Kräutermarie" in Kräuterrahm (g,i) mit Endiviensalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Backspätzle (i,a,c) Saisonale Gemüseplatte Kartoffelpüree(g) erlesene Salatschüssel Dessertkomposition

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 Süßungsmitteln, (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