

Speisekarte

21.05.18 - 27.05.18

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Maultaschensuppe (9,i,a) Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel(a,c,g) Gurkensalat Quarkdessert m. Saisonobst	Fadennudelsuppe(a,c) Hähnchenschenkel in Kräutersauce Bratkartoffeln Erbsen-Karottengemüse Rahmpudding(8)	Erbsensuppe(g,i) Caramelisierter Reisaufbau Vanillesauce(g,8,1) Kirschenkompott (1,8) frisches Tafelobst	Petersilienwurzelsuppe(i,g) gebratene Schupfnudeln(a,9,c) an Speckkraut,frischen Kräutern SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Saure Kalbsleber mit Kartoffel-Apfelpüree(g) und Röstzwiebeln	Senfsuppe (i,g) Rührei(c)auf Rahmspinat(g) Sahnepüree(1,4) Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Gaisburger Marsch aus jungem Saisongemüse an Tafelspitz und Kräutern Brötchen(a) Vanilledessert(g,8)	Leberspätzlesuppe(c,g) Schnitzel Wiener Art(a,c) Mandelbroccoliröschen Kartoffelgratin(1,4) Sonntagsdessert(g)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Maultaschensuppe (9,i,a) "Paella" Spanische Reispfanne mit Fisch Meeresfrüchten und Geflügelfleisch, Salat Quarkdessert m. Saisonobst	Fadennudelsuppe(a,c) Putenbrust gebraten mit Tomatenreis und Salat Rahmpudding(8)	Erbsensuppe(g,i) Maultaschen(9,a,c) abgeröstet mit Ei Kräutersössle erlesene Blattsalate frisches Tafelobst	Petersilienwurzelsuppe(i,g) geschmorte Kohlroulade(9,a,c) in Kräutersössle Salzkartoffel Joghurt mit Früchten(8)	Senfsuppe (i,g) Pochierter Kabeljau mit Paprikasauce und Bärlauchrisotto(g) Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Kleines Schweinehäxle auf Sommergemüse und Kartoffelknödel(a,c) Vanilledessert(g,8)	Leberspätzlesuppe(c,g) Natur gebratenes Schweinerückensteak mit Broccoli und Salzkartoffeln Sonntagsdessert(g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Maultaschensuppe (9,i,a) Semmelknödelaufbau(a,c,g) mit Gemüsestreifen und Gurkensalat Quarkdessert m. Saisonobst	Fadennudelsuppe(a,c) Gemüseschnitzel(a,c) mit Bratkartoffeln und Tomatensalat Rahmpudding(8)	Erbsensuppe(g,i) Gemüselasagne(a,c,g,i) mit Sommersalat frisches Tafelobst	Petersilienwurzelsuppe(i,g) abgepuderte Kartoffel-Schnupfnudeln(a,c) mit Apfelmus(2,3,8) Joghurt mit Früchten(8)	Senfsuppe (i,g) Saisonaler Gemüseteller Maccaillekartoffeln(a,c) bunter Salat Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Gemüse Eintopf von frischem Saisongemüse mit Semmel (5) Vanilledessert(g,8)	Kraftbrühe mit Gemüse Kartoffelgratin(1,4)an Broccoliröschen bunte Salatschüssel 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