

# Speisekarte

07.04.2025 - 13.04.2025

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO

## Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENÜ 1</b> KLASSISCH	Süßkartoffelsuppe	Kohlrabicremesuppe (g)	Flädlesuppe (a,c,g)	Broccolicremesuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Rote Bete Meerrettich Suppe	Festtagssuppe (a,c,g,i)
	Pan. Schweineschnitzel (a,c,g,B) mit Kroketten(a,g), Gemüse und Soße	Marillenknoedel (a,c,f,g,h,i) mit Vanillesauce (g)	Szegediner Gulasch mit Kraut und Speck und Kartoffelpüree (g)	Hähnchenhaxe mit Country Cubes, Ketchup (i) und Maissalat	Backfisch (e,k) mit Petersilienkartoffel und Rahmspinat (g)	Nackige Bratwurst (j,3,5,9) Bratensoße, Bratkartoffel und Selleriesalat	Kalbsbraten mit Kartoffelgratin (g), Blumenkohl und Soße
	Fruchtkompott (4)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Vanillepudding (g)	Früchtequark (g)	Pudding (g)	Fruchtjoghurt (g)	Panna Cotta (g)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Süßkartoffelsuppe	Kohlrabicremesuppe (g)	Flädlesuppe (a,c,g)	Broccolicremesuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Rote Bete Meerrettich Suppe	Festtagssuppe (a,c,g,i)
	Partyrivadelle (C) mit Kohlrabigemüse, Bratensoße und Kroketten	Tomaten-Rindfleisch-Ragout mit Michls-Bio-Reiserle (a)	Hähnchenbrustfilet (a,a1) mit Kartoffelpüree (g), Soße und Gemüse	Gebackener Fisch(a,c) mit Perlgraupen Zucchini Risotto	Überbackener Fisch (a,d,e,1) mit Petersilienkartoffel und Rahmspinat (g)	Gaißburger Marsch mit Semmel	Kalbsbraten mit Kartoffel, Blumenkohl und Soße
	Fruchtkompott (4)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Vanillepudding (g)	Früchtequark (g)	Pudding (g)	Fruchtjoghurt (g)	Panna Cotta (g)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Süßkartoffelsuppe	Kohlrabicremesuppe (g)	Flädlesuppe (a,c,g)	Broccolicremesuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Rote Bete Meerrettich Suppe	Festtagssuppe (a,c,g,i)
	Gemüsestrudel (a,c,f,g,h,i) mit Kohlrabigemüse	Tomaten-Gemüse-Ragout mit Michls-Bio-Reiserle (a)	Rote-Bete Bratlinge Kartoffelpüree (g) und Gemüse	Perlgraupen Zucchini Risotto mit Maissalat	Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Kräuterquark (g) und Maissalat	Vegetarischer Gaißburger Marsch mit Semmel (a)	Mediterran gefüllte Pfannkuchen (a,c,h) mit Blumenkohl, Kartoffel und Soße
	Fruchtkompott (4)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Vanillepudding (g)	Früchtequark (g)	Pudding (g)	Fruchtjoghurt (g)	Panna Cotta (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, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren

# Speisekarte

14.04.2025 - 20.04.2025

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO

# Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENÜ 1</b> KLASSISCH	Curry Kokos Ingwer Suppe	Perlgraupensuppe (a)	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Tomaten-Orangen-Suppe	Rote Linsen Suppe	Erbsensuppe	Bärlauchsuppe
	Köttbullar (a,a1,c,f,g,j), Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g), Soße	Schinkenspätzle (a1,c,g,3,4,9) mit Tomate mit Kräuter dressing	Zimtgezuckerter Kaiserschmarrn (a,c,g,h) mit püriertem Kernobst (4)	Gebackener Leberkäse (a,3,4) Soße Kartoffelsalat	Gebackener Seelachs(a,c) Salzkartoffel Kohlrabigemüse	Krautkrapfen (a,c) mit Bratensoße und Rote Bete Salat	Paniertes Schweineschnitzel (a,a1,c,g,B) mit frischem Stangenspargel, Kartoffel und Sauce Hollandaise
	Obstsalat (4)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Fruchtquark (g)	Buttermilchdessert (g)	Panna Cotta (g)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Curry Kokos Ingwer Suppe	Perlgraupensuppe (a)	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Tomaten-Orangen-Suppe	Rote Linsen Suppe	Erbsensuppe	Bärlauchsuppe
	Omelett (a,c,g,h), Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g)	Rinderlasagne (a,c,g,i) Tomate mit Kräuter dressing,	Tortellini mit Rindfleisch, Parmesansauce und Salat Padua	Gebackener Puten Leberkäse (a,3) Soße Kartoffelsalat	Fischfilet (a,e,f,1,2) Salzkartoffel Kohlrabigemüse	Gemüse Eintopf (i) mit Wienerle und (a,i,j,l) Semmel	Fischfilet (a1,e,f,1,2) mit frischem Stangenspargel, Kartoffel und Sauce Hollandaise
	Obstsalat (4)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Fruchtquark (g)	Buttermilchdessert (g)	Panna Cotta (g)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Curry Kokos Ingwer Suppe	Perlgraupensuppe (a)	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Tomaten-Orangen-Suppe	Rote Linsen Suppe	Erbsensuppe	Bärlauchsuppe
	Veg. Köttbular, Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g), Soße	Gemüselasagne (a,c,f,g,i) Tomate mit Kräuter dressing	Tortellini mit Ricotta, Parmesansauce und Salat Padua	Vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse gratiniert	Rührei (c,g,j) Salzkartoffel Spinat	Gemüse Eintopf (i) mit Semmel	Omelett (a,c,g,h) mit frischem Stangenspargel, Kartoffel und Sauce Hollandaise
	Obstsalat (4)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Fruchtquark (g)	Buttermilchdessert (g)	Panna Cotta (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, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren

# Speisekarte

21.04.2025 - 27.04.2025

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO

# Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENÜ 1</b> KLASSISCH	Festtagssuppe (a1,c,g,j)	Karottensuppe	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Paprikasuppe (g)	Blumenkohlsuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Kraftbrühe mit Brätknödel
	Züricher Geschnetzeltes (g,B) mit Knöpfle und Gemüse	Topfenstrudel (a,c,g) mit Vanillesauce (a,g)	Cordon Bleu vom Schwein (a1,c,g,B,1,2) mit Kartoffelpüree (g) und Blumenkohl á la Creme (a1,c,g)	Krautschupfnudeln mit Speck (a) Gurkensalat	Fisch mit Kräuterkruste (a,d) mit Würfelkartoffel und Broccoligemüse	Schweinehaxe mit Sauerkraut, Kartoffelpüree (g) und Bratensoße	Rindergeschnetzeltes (g,1,3) mit Rösti (a) und Gemüse
	Quark (g)	Quark (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Stracciatellajoghurt (g)	Erdbeerquark (g)	Pudding (g)	Obstsalat (4)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Festtagssuppe (a1,c,g,j)	Karottensuppe	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Paprikasuppe (g)	Blumenkohlsuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Kraftbrühe mit Brätknödel
	Züricher Geschnetzeltes (g,B) mit Salzkartoffel und Gemüse	Cevapcici (c,f) mit Reis und Ratatouille	Fischfilet (a1,e,f,1,2) mit Kartoffelpüree (g) und Blumenkohl á la Creme (a1,c,g)	Gemüse-Spätzleauflauf mit Schinken und Käse gratiniert (a,c)	Geröstete Maultaschen mit Ei (a,c,g,i) und Blattsalat	Erbseintopf (g,i) mit Wienerle (a,i,j,l) und Semmel	Rindergeschnetzeltes(g,1,3) mit Salzkartoffel und Gemüse
	Quark (g)	Quark (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Stracciatellajoghurt (g)	Erdbeerquark (g)	Pudding (g)	Obstsalat (4)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Festtagssuppe (a1,c,g,j)	Karottensuppe	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Paprikasuppe (g)	Blumenkohlsuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Kraftbrühe mit Brätknödel
	Gemüse-Pilz-Spätzle mit Salat	Gebackener Blumenkohl (a,c,g) mit Reis und Ratatouille	Gemüseschnitzel (a1,c) mit Kartoffelpüree (g) und Blumenkohl á la Creme (a1,c,g)	Vegetarische Krautschupfnudeln (a) mit Gurkensalat	Mit Spinat gefüllter Pfannkuchen (a1,c,h) mit Würfelkartoffel	Erbseintopf (g,i) mit Semmel	Allgäuer Gemüsespätzle (a,c,g,i) mit Salat
	Quark (g)	Quark (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Stracciatellajoghurt (g)	Erdbeerquark (g)	Pudding (g)	Obstsalat (4)

**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, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren

# Speisekarte

28.04.2025 - 04.05.2025

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO

# Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENÜ 1</b> KLASSISCH	Spargelcremsuppe	Tomatensuppe	Kohlrabicremesuppe (g)	Backerbsensuppe (a,c,g)	Kraftbrühe, Butterklöschchen (g)	Gebrannte Grießsuppe (a,g,2)	Hochzeitsuppe (a,c,g,j), Kraftbrühe
	Dampfnudeln (a) mit Vanillesauce (a,g)	Gyros (B) mit Zaziki, Potatoecubes und , Krautsalat (1,4)	Ungarisches Saftgulasch, Kartoffelknödel (g), Blattsalat, Salatsauce	Hackbraten (a,c) mit Spätzle (a,c) und Rahmchampignons (g)	Panierter Seelachs (a,d) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g)	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelsalat und Soße	Gefüllter Rollbraten mit Serviettenknödel, Gemüse und Rahmsoße
	Quark (g)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Fruchtkompott (4)	Grießpudding (a,g)	Früchtequark (g)	Rote Grütze
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Spargelcremsuppe	Tomatensuppe	Kohlrabicremesuppe (g)	Backerbsensuppe (a,c,g)	Kraftbrühe, Butterklöschchen (g)	Gebrannte Grießsuppe (a,g,2)	Hochzeitsuppe (a,c,g,j), Kraftbrühe
	Hähnchenspieß mit Reis und Wokgemüse (i)	Putenschnitzel Natur mit Zaziki und Potatoecubes, Krautsalat (1,4)	Bolognese Sauce vom BIO-Rind (C) mit Blattsalat und Michls Bio Hahnenkämme Nudeln	Hähnchenschnitzel mit Spätzle (a,c) und Rahmchampignons (g)	Gedünstetes Fischfilet (c) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g)	Gemüse Eintopf (i) mit Schinkenstreifen (3,4,9) und Semmel	Gefüllter Rollbraten mit Salzkartoffel, Rahmsoße und Gemüse
	Quark (g)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Fruchtkompott (4)	Grießpudding (a,g)	Früchtequark (g)	Rote Grütze
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Spargelcremsuppe	Tomatensuppe	Kohlrabicremesuppe (g)	Backerbsensuppe (a,c,g)	Kraftbrühe, Butterklöschchen (g)	Gebrannte Grießsuppe (a,g,2)	Hochzeitsuppe (a,c,g,j), Kraftbrühe
	Frühlingsrolle (a,a1,d) mit Reis und Wokgemüse (i)	Käsespätzle (a,c,g) mit Röstzwiebel (a) und , Krautsalat (1,4)	Michls Bio Hahnenkämme Nudeln mit Tomatensauce und Blattsalat	Gnocchi (a) mit Rahmchampignons (g)	Gemüseschnitzel (a,c) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g)	Gemüse Eintopf (i) mit Semmel	Gemüseauflauf (g,2,3),
	Quark (g)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Fruchtkompott (4)	Grießpudding (a,g)	Früchtequark (g)	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, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren