

Speisekarte

16.07.18 - 22.07.18

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Petersilienwurzelsuppe(i,g) gebratene Schupfnudeln(a,9,c) an Speckkraut, frischen Kräutern Joghurt mit Früchten(8)	Fadennudelsuppe(a,c) Hähnchenschenkel in Kräutersauce Bratkartoffeln Erbsen-Karottengemüse Rahmpudding(g)	Erbsensuppe(g,i) Caramelisierter Reisaufbau Vanillesauce (g,8,1) Kirschenkompott(1,8) frisches Tafelobst	Maultaschensuppe (9,i,a) Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel(a,c,g) Gurkensalat Quarkdessert m. Saisonobst	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) Paniertes Schnitzel Wiener Art(a,c) Mandelbroccoliröschen Kartoffelgratin(g) Sonntagsdessert(g)
				SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Geröstete Leberspätzle (a,c) mit Ei, Röstzwiebeln und Salat			
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Petersilienwurzelsuppe (i,g) geschmorte Kohlroulade (9,a,c) in Kräutersösle Salzkartoffel Joghurt mit Früchten(8)	Fadennudelsuppe(a,c) Mediterrane Putenrolle mit Gemüse Gnocchi (a,c) und Salat Rahmpudding(g)	Erbsensuppe(g,i) Maultaschen (9,a,c) abgeröstet mit Ei Kräutersösle erlesene Blattsalate frisches Tafelobst	Maultaschensuppe (9,i,a) Gemüse Risotto mit Lachswürfeln und Gurkensalat Quarkdessert m. Saisonobst	Senfsuppe (i,g) Gebratenes Fischfilet mit Würfelfkartoffeln und Paprikasauce(g,i) Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Pizza Schnitte (a,g) mit buntem Salat Vanilledessert(g,8)	Leberspätzlesuppe(c,g) Natur gebratenes Schweinerückensteak mit Karotten und Salzkartoffeln Sonntagsdessert(g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Petersilienwurzelsuppe(i,g) abgeduderte Kartoffel-Schnupfnudeln (a,c) mit Apfelmus (2,3,8) Joghurt mit Früchten(8)	Fadennudelsuppe(a,c) Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln und Tomatensalat Rahmpudding(g)	Erbsensuppe(g,i) Polenta Spinat Knuspertasche auf Tomatennudeln(a,c) und Salat frisches Tafelobst	Maultaschensuppe (9,i,a) Semmelknödelaufbau (a,c,g) mit Gemüwestreifen und Gurkensalat" Quarkdessert m. Saisonobst	Senfsuppe (i,g) Saisonaler Gemüseteller Maccarekartoffeln (a,c) bunter Salat Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Gemüseintopf von frischem Saisongemüse mit Semmel (a) Vanilledessert(g,8)	Kraftbrühe mit Gemüse Kartoffelgratin(g) 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