

# Speisekarte

15.10.18 - 21.10.18

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	Gemüsesuppe (i,g) Kartoffelpuffer (c) an Apfelsmus (8) Saisonobst	Geflügelrahmsuppe(g,i) Ungarisches Saftgulasch Kräuterbandnudeln (a,c) Friseesalat Cremepudding (8)	Tomatensuppe (i) Ofenfrische Dampfnudeln (a,c,g) in Vanillesauce Zimt-Apfelschnitz Tafelobst	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Gekochter Tafelspitz auf Boullonkartoffeln (i) Meerrettichdip Rote Beete-Salat Reisdessert(8)  <b>SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT</b> Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Sauerkirschen	Minestrone (i) Paniertes Fischfilet mit Schwenkkartoffel und marktfrische Salate Zwetschgenkompott (2,8)	Champignoncremsuppe(g,i) Putengeschnetztes Exotik in Curry-Kokosrahm (i,g) an Basmatireis Früchtequark(8)	Hochzeitsuppe(a,c) Zigeunerbraten Puszta in leichtem Paprikarahm geschwenkter Mixpaprika Bandnudeln(a,c) Orangencreme(8)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Gemüsesuppe (i,g) Pochierter Fisch auf Gemüsenudeln (a,c) in Basilikumrahm (i,g) bunte Salatschüssel Saisonobst	Geflügelrahmsuppe(g,i) Gebratene Woknudeln Asiatisch mit Hähnchenspieß Cremepudding(8)	Tomatensuppe (i) Kräuter-Lachssteak Cafe de Paris mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln Tafelobst	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Gebratenes Schweinehalssteak mit Rösti und Grillgemüse Reisdessert(8)	Minestrone (i) Gedünstetes Fischfilet mit Basmatireis und Hummerbuttersauce marktfrische Salate Zwetschgenkompott(2,8)	Champignoncremsuppe(g,i) Königsberger Klopse in Sahne-Kapernsauce(g,i) und Salzkartoffeln Früchtequark(8)	Hochzeitsuppe(a,c) Zigeunerbraten Puszta in leichtem Paprikarahm geschwenkter Mixpaprika Salzkartoffeln Orangencreme(8)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Gemüsesuppe (i,g) Pilz-Risotto mit gebratenem Gemüse und Salat Saisonobst	Kraftbrühe an Eierstich Illertissen Nudelnest (a,c) gartenfrischen Kräutern erlesene Gemüsesticks Friseesalat Cremepudding(8)	Tomatensuppe (i) Tortellini(a,c,g) gefüllt mit Spargel auf Gemüsebeet(i) Tafelobst	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Frühlingsrolle(i,j,f) mit Wokgemüse auf Duftreis Rote Beete-Salat" Reisdessert(8)	Minestrone (i) Kartoffelomelette (g) an Gemüsebolognaise und marktfrische Blattsalate Zwetschgenkompott(2,8)	Champignoncremsuppe(g,i) Gemüsecurry Exotik mit Basmatireis in Curry-Kokosrahm (i,g) Früchtequark(8)	Hochzeitsuppe(a,c) Blumenkohlaufauf in Mozzarellacreme(g) abgratinert Kartoffel-Gemüserisolen Orangencreme(8)

**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