

Speisekarte

07.01.2019-13.01.2019

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Karotten-Currysuppe (i,g) 1 Paar Bratwürstl (9) an Kräuterjus Kartoffelpüree (g) Buttergemüse (g) Frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit feinen Fadennudeln (a,c) Hackbraten an Kräuterjus Eierhörnle (a,c) gem. Salat Fruchtjoghurt (8,g)	Kohlrabicremesuppe (i,g) ofenfrische Rosinenbuchteln an Vanillerahm (g) Früchtequark	Kraftbrühe mit Backerbsen (a) Lachsiasagne (a,c,g,i) mit Spinat und grünem Salat Obstsalat SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Geschmorte Schweinsbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree	Selleriecremesuppe (i,g) Gebratener Kabeljau mit Remoulade und Kartoffeln-Gurkensalat Rote Grütze (8)	Klare Gemüsesuppe (i) Linsengericht "Schwäbisch" im Mostessigsösle Spätzle Saitenwürstle (9) Früchtemousse (g)	Leberknödelsuppe (a,c,i) Honigschinkenbraten an Thymiansauce Butterspätzle (a,c) Gemüsepotpourri Sahnepudding (g)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Karotten-Currysuppe (i,g) Gedünstetes Schollenfilet (d) mit Kartoffel-Karottengelee (g) und Romanesco Frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit feinen Fadennudeln (a,c) Gebratene Gnocchi (a,c) mit Gemüse Partyfleischküchle (a,c) Salat Fruchtjoghurt (8,g)	Kohlrabicremesuppe (i,g) Fleischkäsescheiben (9) auf Lauchgemüse mit Petersilienwurzeln Früchtequark	Kraftbrühe mit Backerbsen (a) Hähnchenbrust "Prinzess" auf Kürbisgemüse mit Reis und Salatauswahl Obstsalat	Selleriecremesuppe (i,g) Gebratener Kabeljau in Tomaten-Kapembutter mit Kartoffeln-Gurkensalat Rote Grütze (8)	Klare Gemüsesuppe (i) Gemüse Eintopf aus marktfreschen Gemüsen Saitenwürstle (9) Früchtemousse (g)	Leberknödelsuppe (a,c,i) Honigschinkenbraten an Thymiansauce Salzkartoffeln Gemüsepotpourri Sahnepudding (g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Karotten-Currysuppe (i,g) gebratene Maisküchle auf Buttergemüse Kartoffelpüree Frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit feinen Fadennudeln (a,c) Bunte Gemüsenudeln an Rahmchampignon gem. Salat Fruchtjoghurt (8,g)	Kohlrabicremesuppe (i,g) Gemüselasagne (a,c,g,i) mit buntem Salat Früchtequark	Gemüsebrühe mit Backerbsen (a) Provenzalische Reispfanne marktfrische Salate Obstsalat	Selleriecremesuppe (i,g) Vegetarische Maultaschen (a,c,i) Kartoffelsalat mit Gurke Rote Grütze (8)	Klare Gemüsesuppe (i) Gemüse Eintopf aus marktfreschen Gemüsen Brötchen Früchtemousse (g)	Grießknödelsuppe (a,i,c) Schwäbische Käse-Gemüsespätzle (a,c) bunter Salat Sahnepudding (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

Speisekarte

14.01.2019 - 20.01.2019

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Nudelsuppe(a,c,i) Schweinegeschnetzeltes (i) mit Kroketten (a,c) und Blumenkohl frisches Tafelobst	Gemüsekraftbrühe an Backspätzle(a,c) Putenrollbraten (9) im Rahmsauce Kartoffelknödel Buntes Gemüse Fruchtjoghurt (8,g)	Pürierte Kartoffelrahmsuppe (g,i) Gärtnerin Art Wiener Apfelstrudel(a,c,g) mit Vanillesauce(g) abgepudert Fruchtcremedessert (8,g)	Broccolicremesuppe (g,i) Cordon Bleu mit (a,c) Kartoffel-Rettichsalat Erdbeerpudding(g) SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Saure Nierle mit Bratkartoffeln	Grießsuppe(a,c,i) Allgäuer Käsespätzle (a,c,g) mit Röstzwiebeln und Salat Orangenquark(g)	Rote-Beete-Suppe(g,i) Putenschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle (a,c.) und Buntem Gemüse frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (a,c,9) Glacierter Jägerbraten an Pilzsauce und(b) gebröselte Knöpfe (a,c) Karottensalat feines Dessert (g)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Nudelsuppe(a,c,i) Gebratene Hackfleischrolle (a,c) mit Gemüsereis und Salat frisches Tafelobst	Gemüsekraftbrühe an Backspätzle(a,c) Spanische Reispfanne mit Fisch, Meeresfrüchten Geflügel und Gemüse mit Salat Fruchtjoghurt (8,g)	Pürierte Kartoffelrahmsuppe (g,i) Holzfällerbraten mit Gemüse und Knoblauchrösti (c) Tomatensalat Fruchtcremedessert (8,g)	Broccolicremesuppe(g,i) Natur gebratenes Schweinenacken Steak mit Kartoffel-Rettichsalat Erdbeerpudding(g)	Grießsuppe(a,c,i) Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste(a)mit Reis und Salat Orangenquark(g)	Rote-Beete-Suppe(g,i) Gebratener Putenspieß auf Gemüse-Tomatennudeln Salat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (a,c,9) Glacierter Kräuterbraten mit Rahmsauce(g)und Salzkartoffeln Karottensalat feines Dessert(g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Nudelsuppe(a,c,i) Trilogie von frischen Marktgemüsen Kräuterkartoffeln Tomatensalat frisches Tafelobst	Gemüsekraftbrühe an Backspätzle (a,c) Gratin (a,c,g) von jungem Zwerggemüse Sahnesauce Salat Fruchtjoghurt(8,g)	Pürierte Kartoffelrahmsuppe (g,i) Tofubräturst mit Gemüse und Knoblauchrösti (c) Tomatensalat Fruchtcremedessert(8,g)	Broccolicremesuppe (g,i) Gemüsenudeln (a,c) an Tomatensauce geriebener Käse und Salat Erdbeerpudding(g)	Grießsuppe (a,c,i) Gemüsestrudel an Kräutercremesauce (g,i) mit Salat Orangenquark(g)	Rote-Beete-Suppe (g,i) Rahmnudelnest (a,c) mit Gemüse und Tomaten-Gurkensalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Backerbsen (a,c) Knöpflesnest (a,c) Champignonragout (b) in Kräuterschaum (g) Karottensalat feines Dessert(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