

Speisekarte

26.2. - 03.03.24

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Gemüsebrühe mit Tortellini(a) Puten-Cordon-Bleu (a,c,9) mit Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffel und Bratenjus Quark (g)	Karotten-Suppe (g) Topfenstrudel (a,c,g) Vanillesauce (g) Bio-Joghurt (g)	Backerbsensuppe (a,c,i) Piccata von der Pute mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Thymiankartoffeln Vanillepudding (g)	Kürbissuppe Krautschupfnudeln (a;c) mit Bauchspeck und Gurkensalat Stracciatellajoghurt (g)	Blumenkohlsuppe (g) Fisch(d;a) mit Kräuterkruste, Rahmkohlrabigemüse (g) und Würfelkartoffel Erdbeerquark (8,g)		Brätknödelsuppe (a,c) Rindergeschnetztes Stroganof Art mit Rösti (a,c), Broccoligemüse Obstsalat
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Gemüsebrühe mit Tortellini(a) gebr. Putenschnitzel mit Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffel und Bratenjus Quark (g)	Karotten-Suppe (g) Cevapcici mit Gemüseris und Tomatensauce Bio-Joghurt (g)	Backerbsensuppe (a,c,i) Rotbarsch (d) mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Thymiankartoffel Vanillepudding (g)	Kürbissuppe Hähnchenfrikadelle mit BIO Hahnenkämmchen (a,c) und Tomatensauce, Gurkensalat Stracciatellajoghurt (g)	Blumenkohlsuppe (g) Geröstete Maultaschen mit Ei (9,a,c) und Blattsalat Erdbeerquark (8,g)		Brätknödelsuppe (a,c) Rindergeschnetztes Stroganof Art mit Salzkartoffel (a,c), Broccoligemüse Obstsalat
MENÜ 3 VEGETARISCH	Gemüsebrühe mit Tortellini(a) Gemüsefrikadelle mit Blumenkohl Gemüse, und Salzkartoffel Quark (g)	Karotten-Suppe (g) Gebackener Blumenkohl (a;c;g;i) mit Gemüseris und Tomatensauce Bio-Joghurt (g)	Backerbsensuppe (a,c,i) Gemüseschnitzel (c,g) mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Thymiankartoffel Vanillepudding (g)	Kürbissuppe Vegetarische Krautschupfnudeln mit Gurkensalat Stracciatellajoghurt (g)	Blumenkohlsuppe (g) Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei (a,c,i) i und Blattsalat Erdbeerquark (8,g)		Backspätzlesuppe (a,c) Allgäuer Gemüsespätzle mit Salat (a,c,G) Obstsalat

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) mit Lupinen, (n) mit Weichtieren

Speisekarte

04.03. - 10.03.2024

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Zucchini cremesuppe(g) Dampfnudeln (a,c,g) in Vanillesauce (g) Quark (g)	Grießklöschensuppe (a,g) Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel (a,c) grüner Salat Bio-Fruchtjoghurt (g)	Kohlrabicremesuppe(g) Käsespätzle (a,c) mit Röstzwiebeln und Karottensalat Grießpudding (g)	Tomatensuppe Hackbraten (9,c;a) mit Risoleekartoffel und Rahmzucchini (g) Milchreis(g)	Kürbissuppe Panierter Seelachs (a,c,d) Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree (g) Schokopudding (g)		Hochzeitsuppe(a,c, g) Gefüllter Rollbraten mit Serviettenknödel (a,c,g) und Rahmchampignon (g) Sonntagsdessert (8,g)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Zucchini cremesuppe(g) Fleischspieß mit Reis und Schaschliksauce Quark (g)	Grießklöschensuppe (a,g) Michls Bio Spirelli Nudeln (a;c) Bio-Bolognese vom Rind und grüner Salat Bio-Fruchtjoghurt (g)	Kohlrabicremesuppe(g) Putenschnitzel mit gerösteten Würfelpotato, Zaziki (g) und Karottensalat Grießpudding (g)	Tomatensuppe Hähnchenschnitzel auf Rahmzucchini (g) und Risoleekartoffel Milchreis(g)	Kürbissuppe Gedünstetes Fischfilet (d) Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree (g) Schokopudding (g)		Hochzeitsuppe (a,c,g) Gefüllter Rollbraten mit Salzkartoffel und Rahmchampignon (g) Sonntagsdessert (8,g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Zucchini cremesuppe(g) Vegetarisches Pfannen Schaschlik mit Gemüse und Reis Quark (g)	Grießklöschensuppe (a,g) Michls Bio Spirelli Nudeln (a;c) mit Tomatensauce und grünem Salat Bio-Fruchtjoghurt (g)	Kohlrabicremesuppe(g) Kartoffel- Frischkäsetaschen(a) mit Zaziki (c,g) und Karottensalat Grießpudding (g)	Tomatensuppe Schupfnudeln (g) mit Rahmzucchini (g) Milchreis(g)	Kürbissuppe Gemüseschnitzel Karotten-Erbsengemüse Schokopudding (g)		Hochzeitsuppe (a,c,g) Gemüseauflauf in Mozzarellacreme (g) abgratiniert Sonntagsdessert (8,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) mit Lupinen, (n) mit Weichtieren

Speisekarte

11.03. - 17.03.2024

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Maultaschensuppe(a) Linsen mit Spätzle (a,c) und Putenwienerle (9) Quark (g)	Karotten-Kokos Suppe (g) Hähnchenspieß mit Vollkornnudeln (a) Bratenjus und buntem Maissalat BIO-Fruchtjoghurt (g)	Tomatensuppe Ungarisches Gulasch mit Paprika und Reis Fruchtkompott	Grießklöschensuppe (a,c,g) Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelgratin (a,c,g), Bratenjus und Maisgemüse Pudding (g)	Polentacremesuppe (g) Überbackener Fisch (a,c,d) mit Würfelfkartoffel Kräutersauce und Karottensalat Grießpudding (g)		Leberspätzlesuppe (a,g,c) Paniertes Schnitzel mit Spätzle (a,c) und Gemüse und Bratenjus Nougatcreme(g,e)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Maultaschensuppe(a) Putenwienerle mit Spätzle (a,g) und Bratenjus Quark (g)	Karotten-Kokos Suppe (g) Maultaschen (a,c,g)mit Tomatensoße und buntem Maissalat BIO-Fruchtjoghurt (g)	Tomatensuppe Putenbällchen mit Reis, Soße und Broccoligemüse Fruchtkompott	Grießklöschensuppe (a,c,g) Putengeschnitzeltes mit Kartoffelgratin (a,c,g), und Maisgemüse Pudding (g)	Polentacremesuppe (g) Gedünstetes Fischfilet mit Michls Bio Nudeln (a,c), Kräutersauce (a) und Karottensalat Grießpudding (g)		Leberspätzlesuppe (a,g,c) Schnitzel natur mit Spätzle(a,c) und Gemüse und Bratensoße Nougatcreme(g,e)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Maultaschensuppe(a) Pfannkuchen (a,c,g) mit Marmelade Quark (g)	Karotten-Kokos Suppe (g) Gemüsemautaschen (a,c) mit Tomatensoße und buntem Maissalat BIO-Fruchtjoghurt (g)	Tomatensuppe vegetarisches Chili sin Carne mit Reis Fruchtkompott	Grießklöschensuppe (a,c,g) Ofenkartoffel mit Kräuterquark (g) und Maisgemüse Pudding (g)	Polentacremesuppe (g) Michls Bio Nudeln (a,c) mit Kräutersauce, Parmesan und Karottensalat Grießpudding (g)		Gemüsebrühe mit Backspätzle(a,g,c) Gemüsespätzle mit Salat Nougatcreme (g,e)

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) mit Lupinen, (n) mit Weichtieren