

# Speisekarte

17.05.21 - 23.05.21

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO



## Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENÜ 1</b> KLASSISCH	Pilzrahmsuppe (g,i,b) Geschnetzeltes vom Schwein (b,g) mit Rösti (a) und Gemüse Apfel	Tomatensuppe (g,i) Nürnberger Bratwurst (9) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree(g) Obst	Maultaschensuppe (9,i,a) Gebackener Leberkäse (9) mit Kartoffelsalat (i,L) Schokopudding (8,g)	Eiermuschelsuppe (a,c) Zimtgezuckerter (a,c,g) Kaiserschmarren püriertes Kernobst (8) Bio Früchtejoghurt vom Feinsten (g)	Rote Bete Suppe Geb. Seelachs(a,d) mit Salzkartoffel und buntem Kohlrabigemüse Fruchtquark (8,g)	Bunter Salat Saure Linsen mit Wienerle und Spätzle (a;c;g) Buttermilchdessert (g)	Festtagssuppe (a,c,9,G) Rinderroulade mit breiten Nudeln (G,a,c) und Gemüse Schokoladendessert (g)
<b>MENÜ 2</b> DIÄT / SCHONKOST	Pilzrahmsuppe (g,i,b) Tortellini(a;c) gefüllt mit Rindfleisch mit Tomatensauce und Salat Apfel	Tomatensuppe (g,i) Hähnchensteak mit Kartoffelpüree (g) und Gemüse Obst	Maultaschensuppe (9,i,a) Putenleberkäse (a,c,i) mit Kartoffelsalat (i,L) Schokopudding (8,g)	Eiermuschelsuppe (a,c) Rinderlasagne (a) Gurkensalat Bio Früchtejoghurt vom Feinsten (g)	Rote Bete Suppe Schollenfilet(d) mit Salzkartoffel und buntem Kohlrabigemüse Fruchtquark (8,g)	Bunter Salat Gemüseintopf mit Wienerle und Semmel (a) Buttermilchdessert (g)	Festtagssuppe (a,c,9,G) Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Schokoladendessert (g)
<b>MENÜ 3</b> VEGETARISCH	Pilzrahmsuppe (g,i,b) Vegetarische Tortellini (a;g) Tomatensauce, Salat Apfel	Tomatensuppe (g,i) Vegetarische Bratwurst (9) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree(g) Obst)	Maultaschensuppe (9,i,a) Germknödel (a;g) Vanillesauce (g) Schokopudding (8,g)	Eiermuschelsuppe (a,c) Gemüselasagne(c,a,g) mit Gurkensalat Bio Früchtejoghurt vom Feinsten (g)	Rote Bete Suppe Pierogi (a,c) mit Schmand (g) Fruchtquark (8,g)	Bunter Salat Gemüseintopf mit Semmel (a) Buttermilchdessert (g)	Festtagssuppe (G,a,c,9) Omelett (a,g) mit Gemüse und Salzkartoffel Schokoladendessert (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

24.05.21 - 30.05.21

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO



# Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Gemüsebrühe mit Tortellini(a) Puten-Cordon-Bleu (a,c,9) mit Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree (g) und Bratenjus Banane	Karotten-Ingwercreme-Suppe (g) Fleischküchle (a,c,9) mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Rosmarinkartoffel Griespudding(g)	Backspätzlessuppe (a,c,i) Krautschupfnudeln (a;c) mit Bauchspeck und Blattsalat Apfel	Tomatensuppe (g) Topfenstrudel (a,c) mit Vanillesauce (g) Bio-Joghurt vom Feinsten (g)	Broccolicreme-Suppe (g) Fisch(d;a) mit Kräuterkruste, Rahmkohlrabigemüse (g) und Würfelkartoffel Erdbeerquark (8,g)	Nudelsuppe (a, c) Paniertes Schnitzel mit Spätzle, Bratensauce und Gemüse Pudding(g)	Brätknödelsuppe (a,c) Rindergeschnetztes Stroganof Art mit Rösti (a,c), Salat Obstsalat
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Gemüsebrühe mit Tortellini(a) gebratenes Putenschnitzel mit Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree (g) und Bratenjus	Karotten-Ingwercreme-Suppe (g) Rotbarsch (d) mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Rosmarinkartoffel Griespudding(g)	Backspätzlessuppe (a,c,i) Hähnchenfrikadelle mit Nudeln (a) und Tomatensauce, Blattsalat Apfel	Tomatensuppe (g) Hähnchenspieß mit Currygemüse und Reis Bio-Joghurt vom Feinsten (g)	Broccolicreme-Suppe (g) geröstete Maultaschen (9,a,c,und Gurkensalat Erdbeerquark (8,g)	Nudelsuppe (a, c) Erbseneintopf mit Würstchen und Semmel Pudding(g)	Brätknödelsuppe (a,c) Rindergeschnetztes Stroganof Art mit Salzkartoffel (a,c), Salat Obstsalat
MENÜ 3 VEGETARISCH	Gemüsebrühe mit Tortellini(a) Omelette mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree (g) Banane	Karotten-Ingwercreme-Suppe (g) Polentataschen (c,g) mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Rosmarinkartoffel Griespudding(g)	Backspätzlessuppe (a,c,i) Vegetarische Krautschupfnudeln mit Blattsalat Apfel	Tomatensuppe (g) Gebackener Blumenkohl (a;c;g;i) mit Currygemüse und Reis Bio-Joghurt vom Feinsten (g)	Broccolicreme-Suppe (g) geröstete Gemüsemaultaschen (a,c,i) i und Gurkensalat Erdbeerquark (8,g)	Nudelsuppe (a, c) vegetarischer Erbseneintopf mit Semmel Pudding(g)	Brätknödelsuppe (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

31.05.-06.06.2021

Lecker durch die Woche  
mit illerGASTRO



## Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Kohlrabicremesuppe(g) Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel (a,c) Karottensalat Birne	Curry-Kokos-Suppe (g) Dampfnudeln (a,c,g) in Vanillesauce (g) Joghurt (g)	Grießklöschensuppe (a, g) Hackbraten (9,c;a) mit Risoleekartoffel und Broccoli Bio Früchtejoghurt vom Feinsten (g)	Flädlesuppe(g) Käsespätzle (a,c) mit Röstzwiebeln und Rohkostsalat Tafelobst	Minestrone (i) Panierter Seelachs (a,c,d) mit Karotten-Erbsegemü- se und Kartoffelpüree (g) Milchreis(g)	Gemischter Salat Bauernbratwurst mit Bratkartoffel und Bratensauce Früchtequark	Hochzeitsuppe (a,c,g) Schweinebraten mit Nudeln und Rahmchampignon (g) Sonntagsdessert(8,g)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Kohlrabicremesuppe(g) Mie Nudeln mit asiatischem Wokgemüse(f) mit Hähnchenbrust (f,a,c) Birne	Curry-Kokos-Suppe (g) Pfannen Schaschlik von der Pute mit Gemüse und Reis Joghurt (g)	Grießklöschensuppe (a, g) Spaghetti (a;c) Bolognese mit Parmesan (G)und Rohkostsalat Bio Früchtejoghurt vom Feinsten (g)	Flädlesuppe(g) Pochierter Fisch (d) auf Broccoli in Basilikumrahm (g) und Risoleekartoffel Tafelobst	Minestrone (i) Gedünstetes Fischfilet (d) mit Karotten-Erbsegemü- se und Kartoffelpüree (g) Milchreis(g)	Gemischter Salat Ungarische Gulaschsuppe mit Semmel Früchtequark	Hochzeitsuppe (a,c,g) Schweinebraten mit mit Salzkartoffel und Rahmchampignon (g) Sonntagsdessert(8,g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Kohlrabicremesuppe(g) Mie Nudeln mit asiatischem Wokgemüse(f) mit Karottensalat Birne	Curry-Kokos-Suppe (g) Vegetarisches Pfannenschaschlik mit Gemüse und Reis Joghurt (g)	Grießklöschensuppe (a, g) Spaghetti (a,c) mit Tomatensauce und Parmesan (g), Rohkostsalat Bio Früchtejoghurt vom Feinsten (g)	Flädlesuppe(g) Gemüseravioli (a,c)mit Basilikumrahm (g) und Broccoli Tafelobst	Minestrone (i) Eieromelette (c) auf Karotten-Erbsegemü- se mit Kartoffelpüree (g) Milchreis(g)	Gemischter Salat Vegetarische Gulaschsuppe mit Semmel Früchtequark	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) mi Weichtieren