

# Speiseplan Esszimmer

12.-18. März 2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü I</b>	Gebratene Krautschupfnudeln mit Speck und Röstzwiebeln	Fleischküchle mit Karottengemüse und Kartoffelgratin	Cordon Bleu mit Blumenkohl und Spätzle	Schwäbische Hochzeitssuppe mit Brätknödel, Flädle und Schnittlauch	Currywurst mit Kaiserbrötchen		
<b>Menü II</b>	Glasierte Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Parmesan	Quinoaküchle mit Peperoni und Lauch	Auberginen Cordon Bleu mit Blumenkohl und Spätzle	Milchreis mit Zimt und Zucker	Vegane Currywurst mit Kaiserbrötchen		
<b>Dessert</b>	Rüblikuchen	Schokoladenpudding mit Schlagsahne	Rote und weiße Trauben	Eingelegte Pfirsiche	Schokoladenriegel		
<b>Salatbuffet</b>	Täglich wechselnde frische Blattsalate, Rohkostgemüse, Salate und Dressings						
	Paprikasalat	Nudelsalat	Feldsalat	Waldorfsalat	Friseesalat		
<b>Abendessen</b>	Wurst- und Käseaufschnitt, Butter, Rohkost mit verschiedenen Brotsorten						
	Saurer Käse	Gemüsesuppe mit Backerbsen	Toast Hawaii - mit und ohne Schinken	Warme Kartoffeln mit Butter und Salz	<b>Schönes Wochenende! Kommt gesund wieder...</b>		

Für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Getränken und Speisen verweisen wir auf die Erläuterungen nebenan. Bei Unklarheiten bitte das Küchenteam fragen. Die Getränke und Speisen können Allergene enthalten.

Änderungen vorbehalten