

		Menü I		Menü II		Menü III
Oster-Montag 22.04.2019	a.c.i.g c.g. g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Roastbeef rosa gebraten an Sauce Bernaise, dazu Pfannengemüse und Kroketten *** Eisdessert	a.c.i.g a.c.g. 6. g	Klare Brühe/ Vorspeise *** "Saltimbocca" Kalbsschnitzel mit Salbei, Parmaschinken, Zucchini, Paprika u. Gnocchi *** Eisdessert	a.c.i.g a.g.d. 1. g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Lachsforellenfilet an buntem Spargelragout, dazu Tomatennudeln und Salat *** Eisdessert
Dienstag 23.04.2019	a.c.i.g a.c.g. 6. g.c.	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Schweinekotelette paniert, dazu Wirsinggemüse in Rahm und Kartoffeln *** Eisdessert	a.c.i.g a.c.g. g.c.	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Gefügelklößchen in Kräutersauce, dazu Gemüsereis und Salat vom Büffet *** Eisdessert	a.c.i.g a.c.g.i g.c.	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Kräuterquark mit Pellkartoffeln, dazu Salat vom Büffet *** Eisdessert
Mittwoch 24.04.2019	a.c.i.g a.g. g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Geschmorte Wirsingroulade an Majoransauce, dazu Kartoffelpüree und Salat *** Creme Caramel	a.c.i.g a.c.g. g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Süße Pfannkuchen mit eingebackenen Kirschen, dazu Vanilleeis *** Creme Caramel	a.c.i.g a.c.d. g.j.1. g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Seelachsfilet in der Eihülle gebraten, dazu Kartoffelsalat und Remouladensauce *** Creme Caramel
Donnerstag 25.04.2019	a.c.i.g a.i.g. g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** "Coq au vin", Hähnchenoberkeulen in Weißwein geschmort, dazu Gemüsereis und Salat *** Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesauce	a.c.i.g a.c.g.i g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** Paprikaschnitzel vom Schweinerücken, dazu Rahmsauce, Pommes frites und Salat *** Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesauce	a.c.i.g c.g.1. 6. g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln und Schinken auf Wunsch *** Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesauce
Freitag 26.04.2019	a.c.i.g a.g.d. g	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Atlantikzungenfilets gebraten, an Weißweinsauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln *** Früchte in Gelee mit Vanillesauce	a.c.i.g a.c.i. g	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Burgunderragout, Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort, dazu Nudeln und Salat *** Früchte in Gelee mit Vanillesauce	a.c.i.g a.c.g. 1.6. g	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Ravioli mit gebratenen Pilzen und Broccoli in Kräutersauce, dazu Reibekäse, Salat *** Früchte in Gelee mit Vanillesauce
Samstag 27.04.2019	a.c.i.g a.i.j.1. 6. g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Weißer Bohneneintopf mit Gemüse & Kartoffeln dazu gekochte Mettwurst, Suppenbrötchen *** Joghurt Dessert mit Apfel-Caramelsauce	a.c.i.g a.c.i.j. g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Schwäbisches Linsengemüse, dazu Wienerle, Spätzle und Senf *** Joghurt Dessert mit Apfel-Caramelsauce	a.c.i.g a.g. g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Vanillesauce und Kirschen *** Joghurt Dessert mit Apfel-Caramelsauce
Sonntag 28.04.2019	a.c.i.g a.g.i.j. c.g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Schweinefiletsteifen " Café de Paris " in pikanter Sauce, dazu Kartoffelrösti und Salat *** Eisdessert	a.c.i.g a.g.i. c.g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Geschmorte Kalbshüfte an Thymiansauce, dazu Frühlingsgemüse und Sahnekartoffeln *** Eisdessert	a.c.i.g a.g.d. b. c.g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Lachs-Zanderklößchen in Crevetten-Dillsauce, dazu Wildreis und Salat *** Eisdessert

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.