

		Menü I		Menü II		Menü III
Montag 17.06.2019	a.c.i.g a.g. g	Klare Brühe/ Spargelcremesuppe *** Schweingeschnetzeltes" Züricher Art " mit Champignons, dazu Rösti und Salat *** Quarkdessert	a.c.i.g d.c.g. g	Klare Brühe/ Spargelcremesuppe *** Seelachsfilet in der Eihülle gebraten, dazu braune Butter, Petersilienkartoffel und Salat *** Quarkdessert	a.c.i.g a.c.g.i g	Klare Brühe/ Spargelcremesuppe *** Kräuterquark mit Pellkartoffeln, dazu Salat vom Büffet *** Quarkdessert
Dienstag 18.06.2019	a.c.i.g a.c.g. 6. g.c.	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Schweinekotelette paniert, ohne Knochen dazu Kohlrabigemüse in Rahm und Kartoffeln *** Eisdessert	a.c.i.g a.c.g. g.c.	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Geflügelklößchen in Kräutersauce, dazu Gemüsereis und Salat vom Buffet *** Eisdessert	a.c.i.g c.a.g. g.c.	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Rührei mit Rahmspinat, dazu Butterkartoffeln *** Eisdessert
Mittwoch 19.06.2019	a.c.i.g a.g. g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Wirsingroulade im Kohlbeet 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 c.g.1. 6. g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Salatteller"Parkresidenz" ,gem. Blattsalate mit Fetakäse, Schinkenstreifen und Eierspalten *** Creme Caramel
Donnerstag 20.06.2019	a.c.i.g a.i.g. g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** "Coq au vin" ,Hähnchenoberkeulen in Weißwein, dazu Sommergemüse und Reis *** Rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce	a.c.i.g a.c.i. g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** " Burgunderragout " , Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort, dazu Nudeln und Salat *** Rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce	a.c.i.g a.d.g.j g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** Zanderfilet gebraten an Senfsauce. dazu Broccoligemüse und Kartoffeln *** Rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce
Freitag 21.06.2019	a.c.i.g a.g.d.	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Atlantikzungenfilets gebraten an Buttersauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln *** Obstkompott	a.c.i.g a.c.g.	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Paprikaschnitzel vom Schweinerücken, dazu Rahmsauce, Pommes frites und Salat *** Obstkompott	a.c.i.g a.c.g. 1.6.	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Ravioli mit gebratenen Pilzen und Broccoli in Kräutersauce, dazu Reibekäse, Salat *** Obstkompott
Samstag 22.06.2019	a.c.i.g a.i. g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Hühnereintopf mit Sommergemüse und Nudeln dazu Fleischeinlage und Brötchen *** 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 23.06.2019	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 e.f.i.k. 2.1. c.g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Ente knusprig gebraten an Asiagemüse, dazu süß-saure Sauce und Reis *** 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.