

Speiseplan vom 28.05. bis 01.06.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Schwäbische Linsen und Spätzle 1 Paar Saiten, Wellenbandspätzle	hausgemachtes Fleischkühle Bratenjus, Apfelrotkraut, Kartoffelpüree (1,2,3)	pastapastapastapasta "Spaghetti Bolognese" Hackfleischtomatensoße, grüner Salat (1,2,3)	paniertes Seelachsfilet Sahnkräutersoße mit Gemüsewürfel, Petersilienkartoffeln (1,2,5)
Menü 2	Feiertag	Balkangrillteller Fleischspieß, Grillhacksteak, Medallion vom Grill, Schaschlikgemüse, Langkornreis (1,2,3)	Piccata Milanese pan. Hähnchenformmedallions auf Tomatenconcasse dazu Tagliatelle (1,2)	Schwäbischer Rahmsauerbraten cremige Soße, Rosenkohl, Kartoffelpüree (1,2)	marinierte Putenmedallions "vom Grill" Rahmsoße mit grünen Pfefferkörner, Eierteigwaren, Schwedensalat
Klein & Fein		paniertes Schweineschnitzel Rahmkarotten, Kartoffelpüree (1,2)	Sahnegeschnetzeltes "Zürcher Art" (Pute) cremige Soße, Eierteigwaren (1,2)	Schwäbische Kartoffelsuppe 1 Wurst, 1 Brötchen (1,2,3)	vegetarisch Ravioli Cappelletti gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Tomatensoße (1,2)
Wahl-Menü		vegetarisch Gnocchi-Duo al Gorgonzola weiße und grüne Gnoccolinis in Gorgonzola-Spinatsoße (1,2)	vegetarisch kleine Spargelbündchen in holl. Soße dazu Petersilienkartoffeln (1,2)	vegetarisch 3 Kartoffelpuffer dazu warmes Apfelmus (6)	mageres Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (1,2)
Kalt-Menü		Restaurationsteller Frischwurst, Käse, Salami, Butter, Senf, Gurke, Bauernbrot (1,2,3)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen, Bauernweck (1,2,3)	Nordseeteller paniertes Seelachsfilet garniert, Remoulade, Kartoffelsalat (1,2,5)	bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (1,2)
Salat		Salat satt 5 Hähnchenmedallions auf bunter Salatplatte (1,2)	Chef- Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und versch. Salate, Sahnedressing, Brötchen (1,2,3)	Griechischer Salat Gyrosstreifen (Pute), Oliven, Peperoni, Schafskäse, Tsatsikidr. Brötchen (1,2)	italienischer Salat Mozzarella, Tomaten, Ruccola, Blattsalate, Balsamicodr., Brötchen (1,2)
Gourmet-Menü		mageres Siedfleisch in Sahnemeerrettichsoße mit Gemüsewürfel, Petersilienkartoffeln (1,2)	Rigatoni "Carbonara" Sahnesoße mit Schinkenstreifen und Erbsen, grüner Salat (1,2,3)	Schwäbischer Zwiebelrostbraten Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln, Bauernspätzle (1,2)	Spargelmenü gebr. Hähnchenmedallions, kleine Stangenspargel, holl. Soße, Petersilienkartoffeln (1,2)
Baguette		Baguette belegt mit Fleischkäse (1,2,3)	Baguette belegt mit Schinken und Käse (1,2,3)	Körnerbaguette belegt mit Mozzarella und Käse	Baguette belegt mit Bouletten (1,2,3)

Änderungen vorbehalten. Zum Verzehr am Tage der Herstellung bestimmt. 1=Geschmacksverstärker; 2=Antioxidationsmittel; 3=Phosphat; 4=Konservierungsstoff; 5=Farbstoff; 6=Süßungsmittel; 7=geschwefelt; A=Alkohol.

Grün hinterlegte Menüs sind vegetarische Menüs.