



Speiseplan

vom 06. bis 10. Februar 2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	<i>Täglich frisch unsere Suppenkomposition.</i>				
Salat	<i>Tanken Sie Ihren Vitaminbedarf aus unserem abwechslungsreichen Salatbuffet auf.</i>				
Hauptgericht I	<p><i>Cordon bleu (S) an einer Rahmsoße</i></p> <p>Cordon bleu (pork) with a cream sauce</p>	<p>WOK: Schweinefleisch- streifen (S) "Asiatisch" in Curry-Kokos-Soße</p> <p>slices of pork "asian" in curry cocos sauce</p>	<p>"Mini Haxen" (S) vom Schwein im Ofen gegart</p> <p>pork knuckles</p>	<p>Tafelspitz (R) mit Frankfurter Soße</p> <p>prime boiled beef with a herb sauce</p>	<p>Schaschlikspieß vom Schwein (S) mit einer Rahmpaprikasoße</p> <p>shashlik (pork) with a creamy paprika sauce</p>
Hauptgericht II	<p><i>Gebratene Hähnchenbrust (G) mit Sauce Hollandaise überbacken</i></p> <p>roasted chicken breast au gratin with sauce hollandaise</p>	<p>"Gaisburger Marsch" (R) Eintopf mit Rindfleisch und Spätzle</p> <p>stew with boiled beef, vegetable and Spätzle (noodles)</p>	<p>Putensteak vom Grill (G) an Kräuterrahmsoße</p> <p>grilled turkey steak with a creamy herb sauce</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes (S) mit Waldpilzen</p> <p>slices of pork with wild mushrooms</p>	<p>gebratenes Königskorallenfilet (F) mit fruchtiger Tomatensoße</p> <p>filet of fish with a fruity tomato sauce</p>
Hauptgericht III "Vegetarisch"	<p>Spinat-Tortelloni gefüllt mit Ricottakäse und Spinat, an einer leichten Sahnesoße</p>	<p>Maccaroni-Auflauf mit einem Kräuter- Tomatensugo</p>	<p>Gemüsecurry mit Duftreis</p>	<p>Mexikanischer Eintopf mit schwarzen Bohnen und Schafskäse</p>	<p>Gefüllte Pfannkuchen mit Topfen im Ofen gebacken und Zwetschgenröster</p>
Beilagenauswahl I	<p>Steakhouse Pommes Vollkornreis</p>	<p>Basmatireis hausgemachte Spätzle</p>	<p>Schupfnudeln Kartoffelpüree</p>	<p>Bandnudeln Butterkartoffeln</p>	<p>Schwenkkartoffeln Kräuterreis</p>
Beilagenauswahl II	<p>grüne Bohnen Gartengemüse</p>	<p>asiatisches Gemüse Mandel-Brokkoli</p>	<p>Rahmsauerkraut Buttererbsen</p>	<p>Pfannengemüse Kohlrabigemüse</p>	<p>Karottengemüse mediterranes Gemüse</p>
Dessert	<i>Der süße Abschluß aus unserem Dessertbuffet.</i>				

Änderungen des Speiseplans vorbehalten!

Jedes Hauptgericht beinhaltet 1 kleinen Salat, 1 Tasse Suppe, 1 Hauptgericht und 1 Dessert oder Handobst
Jedes Hauptgericht € 5,95 / Aufpreis für eine weitere Hauptgerichtskomponente € 1,00 / Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit.

(W) Wild (S) Schwein (L) Lamm (G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch (V) Vegetarisch (A) Alkohol

Bitte entnehmen Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserem Ordner „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gemeinschaftsverpflegung“. Dieser ist an der Kasse zu erfragen.



Speiseplan

vom 13. bis 17. Februar 2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	<i>Täglich frisch unsere Suppenkomposition.</i>				
Salat	<i>Tanken Sie Ihren Vitaminbedarf aus unserem abwechslungsreichen Salatbuffet auf.</i>				
Hauptgericht I	<p><i>Schweinegulasch (S) "Budapester Art"</i></p> <p>pork goulash</p>	<p><i>Fleischklöschen (S/R) in einer pikanten Tomatensoße</i></p> <p>meatballs with a spicy tomato sauce</p>	<p><i>Lamm (L) "Navarin"</i></p> <p>braised lamb with tomatoes and potatoes</p>	<p><i>Hähnchenstreifen (G) aus dem WOK mit einer pikanten Chilli-Soße</i></p> <p>slices of chicken with a spicy chilli sauce</p>	<p><i>Spaghetti Bolognese (S)</i></p> <p>(pork)</p>
Hauptgericht II	<p><i>Hähnchenbrust Pomodori mit Tomate und Mozzarella überbacken</i></p> <p>chicken breast au gratin with tomato and Mozzarella</p>	<p><i>Putenrollbraten (G) mit einer Bratensoße</i></p> <p>turkey roast with gravy</p>	<p><i>paniertes Putenschnitzel (G)</i></p> <p>breaded turkey escalope</p>	<p><i>hausgemachte Pizza mit Schinken und Salami</i></p> <p>(pork)</p>	<p><i>gebratenes Seelachs-Grillfilet mit einer Lemon-Pepper Marinade</i></p> <p>roasted filet of coalfish marinated with lemon and pepper</p>
Hauptgericht III "Vegetarisch"	<p>Ananas Käse Nuggets, gebacken, mit einem fruchtigen Dip</p>	<p>Käsespätzle "Allgäuer Art"</p>	<p>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</p>	<p>überbackener Blumenkohl</p>	<p>Griesschnitte mit Zimt und Zucker oder Beerencoulis</p>
Beilagenauswahl I	<p>Kartoffeldrillinge Spinat-Tagliatelle</p>	<p>Vollkornreis Kartoffelgnocchi</p>	<p>überb. Kartoffelscheiben Tomatenreis</p>	<p>Pilawreis Nudeln</p>	<p>Petersilienkartoffeln Ebly Nudeln</p>
Beilagenauswahl II	<p>Zucchini-Paprika-Gemüse Ratatouille-Gemüse</p>	<p>Prinzessbohnen Schwarzwurzelgemüse</p>	<p>Blumenkohlgemüse tomatiges Wurzelgemüse</p>	<p>Bangkok Gemüse Rosenkohl</p>	<p>Schnittbohnen Omas Gartengemüse</p>
Dessert	<i>Der süße Abschluß aus unserem Dessertbuffet.</i>				

Änderungen des Speiseplans vorbehalten!

Jedes Hauptgericht beinhaltet 1 kleinen Salat, 1 Tasse Suppe, 1 Hauptgericht und 1 Dessert oder Handobst
Jedes Hauptgericht € 5,95 / Aufpreis für eine weitere Hauptgerichtskomponente € 1,00 / Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit.

(W) Wild (S) Schwein (L) Lamm (G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch (V) Vegetarisch (A) Alkohol

Bitte entnehmen Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserem Ordner „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gemeinschaftsverpflegung“. Dieser ist an der Kasse zu erfragen.