

	MONTAG 11.03.2019	DIENSTAG 12.03.2019	MITTWOCH 13.03.2019	DONNERSTAG 14.03.2019	FREITAG 15.03.2019
SUPPE	Rinderbrühe mit Leberspätzle	Karotten-Ingwersuppe G	Hühnerbrühe mit Glasnudeln	Süßkartoffel-Crèmesuppe G	Kartoffel-Crèmesuppe G,I
MENÜ 1	Kalbsrahmgulasch mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse I,I,G	gesottener Tafelspitz von der Färse an Meerrettich-Sauce mit Blattspinat und Bouillonkartoffeln G,I,1	Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Röstzwiebeln G,A,C	Maispouarden-Brust auf Kartoffelpüree mit Karottengemüse G	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut, Speckkrusteln und kleinen Kartoffeln D,G,11,6
MENÜ 2	Rote Beete Gnocchi mit Frischkäse, Walnüssen und Rucola C,A,G	Spinat-Bergkäse Pressknödel in brauner Butter mit Steckrüben-Gemüse G,A,C	gefüllte Aubergine mit Rosmarinkartoffeln und Parmesan	Penne in Tomaten-Gemüsesauce mit Mozzarella A,I,G	Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,A,G,C
 Hirschmankerl-Angebot	Rinderbrühe mit Leberspätzle	Karotten-Ingwersuppe G	Hühnerbrühe mit Glasnudeln	Süßkartoffel-Crèmesuppe G	Kartoffel-Crèmesuppe G,I
	Rote Beete Gnocchi mit Frischkäse, Walnüssen und Rucola C,A,G	Spinat-Bergkäse Pressknödel in brauner Butter mit Steckrüben-Gemüse G,A,C	gefüllte Aubergine mit Rosmarinkartoffeln und Parmesan	Penne in Tomaten-Gemüsesauce mit Mozzarella A,I,G	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut, Speckkrusteln und kleinen Kartoffeln 6,A,G,C
	Frisches Obst G,6	Mascarponecrème mit Erdbeermark G,6	Kokos Panna Cotta G,6	Frisches Obst	Frisches Obst
SALATE	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
DESSERT	Vanillemousse G,6	Mascarponecrème mit Erdbeermark G,6	Kokos Panna Cotta G,6	Rote Grütze mit Vanilleeis 6,A,G	Frisches Obst
KAFFEE-PAUSE	Beeren, Haferflocken, Mandelmilch 6	Käsekuchen G,C,A,6	Schokolade, Apfel, Minze 6	Zwetschge-Streusel G,A,C,H,6	
ABEND-ESSEN	gemischter Brotkorb	gemischter Brotkorb	gemischter Brotkorb	gemischter Brotkorb	
	Käseplatte G	Käseplatte G	Käseplatte G	Käseplatte G	
	Salatbuffet J,H,1,4	Salatbuffet J,H,1,4	Salatbuffet J,H,1,4	Salatbuffet J,H,1,4	
	Wurstplatte	Wurstplatte	Wurstplatte	Wurstplatte	
	Abendsuppe G	Spare Ribs 1	Abendsuppe G	Wiener und Debreziner 1,4	

Ihr Küchenmeister Michael Born sowie das gesamte Küchenteam wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Zusatzstofflegende:

- | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------|-----------------------------------|------------------------------|
| (1) Konservierungsstoffe | (2) Farbstoff | (3) Antioxidationsmittel | (4) Geschmacksverstärker | (5) Phosphat | (6) Zuckerarten und Süßungsmittel | (7) Süßungsmittel |
| (8) Phenylalaninquelle | (9) geschwefelt | (11) geschwärzt | (12) gewachst | (15) Eiweiß | (16) Milcheiweiß | (17) Sojaweiß |
| A=Gluten | B=Krebstiere | C=Eier | D=Fisch | E=Erdrüsse | F=Soja | G=Milch einschl. Laktose |
| H=Schalenfrüchte | I=Sellerie | J=Senf | K=Sesam | L=Lupinen | M=Weichtiere | N=Schwefeldioxid und Sulfite |
| | | | | | | O=Weizen |

Allergenlegende: