


	MONTAG 06.05.2024	DIENSTAG 07.05.2024	MITTWOCH 08.05.2024	DONNERSTAG 09.05.2024	FREITAG 10.05.2024
SUPPE	Rinderbrühe mit Brätspätzle I,C,G,A	Karottencremesuppe IG	Hühnerbrühe mit Zitronengras I		Tomatenconsomme G
MENÜ 1	Rindersaftgulasch mit Spätzle und Bohnengemüse IA,C,G	Rinderschmorbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel A,C,G,I	Strohschweinschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Radiesersalat I,G,6,C		Räucherlachs auf Penne in Pommery-Senfauce mit Lauch und Kirschtomaten A,D,I,J
MENÜ 2	Gnocchi - Gemüsepfanne mit Frischkäse, Walnüssen und Rucola IA,G,C	Ofengemüse mit Aioli und geschmorten Kartoffeln GI	Gefüllte Aubergine mit Rosmarin-kartoffeln und Parmesan IA		Apfel-Zimt-Krapfen mit Vanillesahnesauce A,C,G,6
 <p><b>Hirn-Schmankerl-Angebot</b></p>	Rinderbrühe mit Brätspätzle I,C,G,A	Karottencremesuppe IG	Hühnerbrühe mit Zitronengras I		Tomatenconsomme G
	Gnocchi - Gemüsepfanne mit Frischkäse, Walnüssen und Rucola IA,G,C	Ofengemüse mit Aioli und geschmorten Kartoffeln GI	Gefüllte Aubergine mit Rosmarin-kartoffeln und Parmesan IA		Räucherlachs auf Penne in Pommery-Senfauce mit Lauch und Kirschtomaten A,C,G,6
	Heidelbeerquark G,6	Mascarponecreme mit Erdbeermark G,6	Kokos-Panna-Cotta mit Ananas 6	Frisches Obst	Frisches Obst
SALATE	grüner od. gemischter Salat	grüner od. gemischter Salat	grüner od. gemischter Salat	grüner od. gemischter Salat	grüner od. gemischter Salat
DESSERT	Heidelbeerquark G,6	Mascarponecreme mit Erdbeermark G,6	Kokos-Panna-Cotta mit Ananas 6		Frisches Obst 6,G
KAFFEE-PAUSE	Kirsch-Streusel mit Mandel G,A,C,6,H	Gedeckter Apfelkuchen A,C,H,G,6	Chocolat Brownie A,C,6		A,G,C,6
ABEND-ESSEN	gemischter Brotkorb A,O	gemischter Brotkorb A,O	gemischter Brotkorb A,O	gemischter Brotkorb A,O	gemischter Brotkorb A,O
	Käseplatte G	Käseplatte G	Käseplatte G	Käseplatte G	Käseplatte G
	Salat und Gemüse	Salat und Gemüse	Salat und Gemüse	Salat und Gemüse	Salat und Gemüse
	Wurstplatte J,H,1,4	Wurstplatte J,H,1,4	Wurstplatte J,H,1,4	Wurstplatte J,H,1,4	Wurstplatte J,H,1,4
	Abendsuppe	Schinkennudeln IA			Kartoffelgulasch I



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

<b>Zusatzstofflegende:</b>	(1) Konservierungsstoffe	(2) Farbstoff	(3) Antioxidationsmittel	(4) Geschmacksverstärker	(5) Phosphat	(6) Zuckerarten	(7) Süßungsmittel	(20) Alkohol
<b>Allergenlegende:</b>	(8) Phenylalaninquelle	(9) geschwefelt	(11) geschwärzt	(12) gewachst	(15) Eiweiß	(16) Milcheiweiß	(17) Sojaweiß	
	A=Gluten	B=Krebstiere	C=Eier	D=Fisch	E=Erdnüsse	F=Soja	G=Milch einschl. Laktose	
	H=Schalenfrüchte	I=Sellerie	J=Senf	K=Sesam	L=Lupinen	M=Weichtiere	N=Schwefeldioxid und Sulfite	O=Weizen