

	MONTAG 21.10.2019	DIENSTAG 22.10.2019	MITTWOCH 23.10.2019	DONNERSTAG 24.10.2019	FREITAG 25.10.2019
SUPPE	Gemüsebrühe mit Backerbsen I,G	Zucchini-Rahmsuppe G,I	Rinderkraft-Brühe mit Gemüsestreifen I	Cremésuppe vom Frühlingslauch G,I	Curry-Kokos-Suppe I
MENÜ 1	Rindersaftgulasch mit Bohnen und Salzkartoffeln I	Rinderroulade mit Butterspätzle und Blaukraut G,J,C,A	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites A,C	Maispouarden-Brust mit Peperonata und cremiger Polenta G,I	gebratenes Lachsfilet mit Wildreis und Lauch-Kirschtomaten-Gemüse D,G
MENÜ 2	bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kerbel und Rosmarin G,C,A	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und jungem Lauch A,C,G	Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis I,K	Schwammerl in Rahm mit Vollkorn-Semmelknödel und Kräutern A,C,G	Rohrnudeln an Vanillesauce G,C,A,6
 Hirschmankerl-Angebot	Gemüsebrühe mit Backerbsen I,G	Zucchini-Rahmsuppe G,I	Rinderkraft-Brühe mit Gemüsestreifen I	Cremésuppe vom Frühlingslauch G,I	Curry-Kokos-Suppe I
	bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kerbel und Rosmarin G,C,A	Rinderroulade mit Butterspätzle und Blaukraut G,J,C,A	Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis I,K	Schwammerl in Rahm mit Vollkorn-Semmelknödel und Kräutern A,C,G	gebratenes Lachsfilet mit Wildreis und Lauch-Kirschtomaten-Gemüse G,C,A,6
	Waldfruchtquark mit Beerenragout G,6	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
SALATE	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
DESSERT	Waldfruchtquark mit Beerenragout G,6	Bayrisch Crème mit Sauerkirschen G,6	Tiramisu A,G,C,6	gemischtes Eis mit Toppings G,6	Frisches Obst
KAFFEE-PAUSE	Rotwein-Haselnuss G,A,C,6,H	Cranberry-Kokos G,A,C,6	frisch zubereiteter Eistee	Apfel-Vollkorn-Zimt G,C,A,6,H	
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,I	Schinken-Nudeln mit Ei G,C,1	Abendsuppe und saurer Käs mit Zwiebeln G	Matjes "Hausfrauen Art" D,G	

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=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
						(20) Alkohol

Allergenlegende: