

SPEISEPLAN

11. – 17 Dezember 2017

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Nachmittag empfehlen wir Kuchen oder Gebäck mit Kaffee/Tee oder Kakao. Zum Mittagstisch reichen wir täglich einen Salat mit entsprechendem Dressing ein täglich wechselndes Dessert und Obst. *Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*

	Mittagessen mit Fleisch	Mittagessen vegetarisch	Allergene	Abendessen
Montag	Cannelloni Carne vom Rind mit Käsesahne-Sauce	Steaks von der Steckrübe gegrillt mit Kräuterrahmsauce und Tomatenreis	Menü #1 B,K,C Menü #2 B	Wurst, Käse, Frischkäse Auswahl Butter, Margarine Brot und Brötchen
Dienstag	Hackfleischbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren dazu Kartoffelpüree	Gefüllte Paprika mit roten Linsen und orientalischem Gemüse dazu Kartoffelwürfel	Menü #1 A,B,C,5 Menü #2 J,5	Tomaten, Gurken Salat und Dressing Obstkorb Tee Bar
Mittwoch	Hähnchenbrust Toskana mit Mediterranem Gemüse dazu Farfalle	Mediterranes Gemüse dazu Farfalle	Menü #1 C,J Menü #2 C,J	Wir bieten jeden Abend unseren Gästen einen zusätzlichen
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes nach Jäger Art mit Pilzen dazu Kräuterreis	Gemüse-Tofu-Pfanne mit Zucchini ,Pilzen und Möhren dazu Kräuterreis	Menü #1 Menü #2 I	Tipp des Abends Dieses Zusatzangebot passen wir an die regionale oder saisonalen Produktpalette an.
Freitag	Kabeljau mit Frankfurter grüne Sauce dazu Salzkartoffeln	Omelett mit Blattspinat gefüllt dazu Salzkartoffeln	Menü #1 A,B,5 Menü #2 A,B,5	Die Deklaration der Produkte entnehmen sie bitte der ausliegenden Beschreibung
Samstag	Asia-Wok-Pfanne mit Gemüse und Hähncheninnenfilet dazu Duftreis	Asia-Wok-Pfanne mit Gemüse dazu Duftreis	Menü #1 I Menü #2 I	
Sonntag	Zwiebel-Senf-Gulasch vom Rind dazu Spätzle	Käse-Tofu-Bratlinge mit Tomaten Sugo dazu Spaghetti	Menü #1 A,B,C,K Menü #2 B,C,I	

*Zutaten können laut Herstellerangaben Spuren von Schalentieren, Soja, Ei, Milch, Nüssen, oder Gluten enthalten!
Änderungen des Menüs sind vorbehalten.*