

SPEISEPLAN

24. – 30. April 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	Chilli-Con Carne mit Rindfleisch dazu Reis	Nudel-Spinatauflauf Mit Tomatensauce	Gluten , Sellerie	Wurst/Käse/Frischkäse Auswahl Butter, Margarine Brot und Brötchen Tomaten, Gurken Salat und Dressing Obstkorb Tee Bar
Dienstag	gegrilltes Hähnchenbrust mit Spargel und Pilzen dazu Reis	gefüllte Paprika mit Couscous und Gemüse Tomatensauce mit kleine Kartoffeln	Milch ,Gluten	Wir bieten jeden Abend unseren Gästen einen Zusätzlichen „Tipp des Abends“ Dieses Zusatzangebot passen wir an die regionale oder Saisonalen Produktpalette an.
Mittwoch	Putenrollbraten an Bärlauch Sauce mit Zucchini und Gnocchi	Thailändisches Gemüse mit grünem Curry und Zitronengras dazu Reis	Gluten ,Ei, Milch	Die Deklaration der Produkte entnehmen sie bitte der ausliegenden Beschreibung
Donnerstag	Züricher Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Broccoli und Farfalle	Gebackener Blumenkohl an Tomatensauce dazu Farfalle	Gluten ,Milch Sellerie	
Freitag	Kabeljaufilet gedünstet in Dill-Zitronensauce mit Spinat und Kartoffeln	Frisches gebratenes Gemüse an Pesto Rosso Sauce dazu Kräuterreis	Milch	
Samstag	Buffet	Buffet		
Sonntag	Ungarischer Gulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Eierspätzle	Reisauflauf mit Champignons , Radicchio und Parmesan dazu Kräuterdip	Milch, Ei Gluten	

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