

# SPEISEPLAN

08 – 14. Oktober 2018

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
<b>Montag</b>	Puten Ragout mit Sahne und Paprika dazu Penne	Bunte Gemüse-Pfanne mit Penne	<b>Menü #1</b> B ,J, C <b>Menü #2</b> B , J,C,I	Wurst, Käse, Frischkäse Auswahl Butter, Margarine Brot und Brötchen
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrust nach Chinesischer Art mit Gemüse dazu Reis	Chinesische Gemüsepfanne dazu Reis	<b>Menü #1</b> C, A ,J <b>Menü #2</b> ,J, I	Tomaten, Gurken Salat und Dressing Obstkorb Tee Bar
<b>Mittwoch</b>	Sahne- Geschnetzeltes vom Rind mit Bohnen dazu Spätzle	Bunter Gemüse Gulasch mit Spiralnudeln	<b>Menü #1</b> A ,B,C ,J <b>Menü #2</b> A,B , C ,J	Wir bieten jeden Abend unseren Gästen einen zusätzlichen
<b>Donnerstag</b>	Gyros vom Truthahn mit Pommes frites und Zaziki	Falafel Bällchen mit Pommes frites und Vegane Mayonnaise	<b>Menü #1</b> B <b>Menü #2</b> C	<b>Tipps des Abends</b> Dieses Zusatzangebot passen wir an die regionale oder saisonalen Produktpalette an.
<b>Freitag</b>	Bordelaise Schlemmerfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	Omelette auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	<b>Menü #1</b> ,B,C ,,K ,5 <b>Menü #2</b> 5, A, B	
<b>Samstag</b>	Hähnchenbrustfilet auf Champignon-Sauce mit Bandnudeln	Gemüsebratling auf Champignon-Sauce mit Bandnudeln	<b>Menü #1</b> C ,B <b>Menü #2</b> C,J,B	
<b>Sonntag</b>	Ragout vom Rind mit Paprika dazu Kräuter Reis	Veganes Gemüsepfanne mit Soja Hack dazu Kräuter Reis	<b>Menü #1</b>  <b>Menü #2</b> I	Die Deklaration der Produkte entnehmen sie bitte der ausliegenden Beschreibung

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