

SPEISEPLAN

17. – 23. Juni 2024

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	Putengulasch thailändische Art Mie Nudeln	Tofu Gulasch thailändische Art Mie Nudeln	Menü #1 C, J, I Menü #2 C, J, I	Wurst, Käse, Frischkäse Auswahl Butter, Margarine Brot und Brötchen
Dienstag Veggie day	Weißer Bohnen Kräutergemüse Sojacreme Dampfreis	Blumenkohl Linsen indisches Dal Dampfreis	Menü #1 B, F, J, I Menü #2 J, I, E	Tomaten, Gurken Salat und Dressing Obstkorb Tee Bar
Mittwoch	Provenzalischer Rinder-Schmortopf kleine Kartoffeln	Provenzalischer Schmortopf Kichererbsen kleine Kartoffeln	Menü #1 B, F, J Menü #2 J, I, E	Wir bieten jeden Abend unseren Gästen einen zusätzlichen
Donnerstag	Gebackene Hähnchenschenkel Paprikasoße Pommes frites	Sellerie gegrillt Tomaten-Mango-Salsa Pommes frites Sprossen	Menü #1 J, C Menü #2 B, C	Tipp des Abends Dieses Zusatzangebot passen wir an die regionale oder saisonalen Produktpalette an.
Freitag Veggie day	Blattspinat Fetakäse Lasagne	Polenta Schnitte Wirsing Sojacreme Salzkartoffeln	Menü #1 B, C, F Menü #2 C, I, F	Die Deklaration der Produkte entnehmen sie bitte der ausliegenden Beschreibung
Samstag	Putenoberkeule gegrillt Champignonrahm Kräuterreis	Paprika Tomaten Gemüsehirse	Menü #1 B Menü #2, J	
Sonntag	Rindergulasch Zwiebeln Senf Kräuternudeln	Kartoffelpfanne Champignons Kräuter Alfalfa Sprossen	Menü #1 C, K Menü #2	

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