

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

7,60 €

„Allgäuer Schweinesteak“ - gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat

2,3,7 G,I

Dessert des Tages



Einfach bis 16.30 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen

456 50 15

Fax: 455 90 93



**Unsere Spezialdiäten**

Neben den auf dieser Seite genannten Menüs bieten wir Ihnen auch gluten-, lactosefreie und pürierte Kost an. Abwechslungsreich und lecker – fordern Sie unsere Sonder-Speisepläne an! Telefonisch oder im Internet.



An Wochenenden/Feiertagen jew. zzgl. 0,50 €, außer Kaltmenü

Speiseplan 28. KW	Montag, 10.07.17	Dienstag, 11.07.17	Mittwoch, 12.07.17	Donnerstag, 13.07.17	Freitag, 14.07.17	Samstag, 15.07.17	Sonntag, 16.07.17
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 6,40 €	<b>Gebratene Bulette</b> mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree <b>Joghurt „Kirsche“</b>	<b>Saftiger Schweinebraten</b> mit Kümmelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Gebratenes Seefischfilet,</b> natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 6,60 €	<b>Gebratene panierte Rinderleber</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Möhrensalat <b>Joghurt „Kirsche“</b>	<b>Feine Bratwurst</b> in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Gebratenes Pangasiusfilet,</b> natur mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Sommer-Eintopf</b> mit Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>Kräftiges Gulasch (vom Schwein),</b> dazu Rotkohl und Eiernudeln <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Leckeres Pilzragout</b> in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	<b>Hähnchenbrust</b> mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>„Falscher Hase“</b> - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Champignons, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Spießbraten vom Schwein</b> in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 8,50 €	<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <b>Joghurt „Kirsche“</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>Gebratenes Schollenfilet,</b> natur, mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“</b> mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 5,95 €	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <b>Joghurt „Kirsche“</b>	<b>Spargeleintopf „Royal“</b> mit Eierstich, Schinkenstreifen, Kartoffelwürfeln und Petersilie <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>Hähnchenpfanne</b> mit viel Gemüse, dazu Reis <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Schmorkohl</b> mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>Putenrollbraten</b> in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Eieromelett</b> auf Senfsoße mit Gemüse (Möhren, Erbsen, Bohnen), dazu Kräuterkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,10 €	<b>Sommerlicher Gemüsetopf</b> mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Griebklößchen und Nudeln <b>Joghurt „Kirsche“</b>	<b>3 Eierpfannkuchen,</b> dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>Blumenkohl</b> in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Grießflammeri</b> mit heißem Aprikosenkompott <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>2 gekochte Eier</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	<b>Feiner Eiersalat,</b> angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter <b>Joghurt „Kirsche“</b>	<b>„Roter Heringssalat“</b> mit Apfel- und Gurkenstücken, Rote Bete und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Vollkornbrot und Butter <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze</b>	<b>Frischer Obstsalat</b> mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen <b>Schokoladen-Grießpudding</b>	<b>Leckerer, sahniger Kräuterquark,</b> garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter <b>Milchreis mit Erdbeersoße</b>	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter <b>Zitronen-Joghurtcreme</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Prager Schinkenbraten,</b> bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert  
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B = Krebstiere/-erzeugnisse, C = Eier/-erzeugnisse, D = Fisch/-erzeugnisse, E = Erdnüsse/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Milch/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.  
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Phosphat, 8 = mit Geschmacksverstärker, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)