

Montag 27.06.2016 26

Nudelgericht 3,90 €
 g,m
 frische Pfifferlinge mit Petersilie
 auf
 g
 Pasta Fettuccine
 kj 4371 kcal1046

Schweinefleisch 3,20 €
 g,e,m
 Hirtenrolle mit Käsegefüllt dazu
 m,
 Balkangemüse
 13,7, kj 1427 kcal341

Schweinefleisch 4,50 €
 y,s
 Spanferkelkeule mit Kümmeljus
 und
 m
 Rahmsauerkraut
 13, kj 2158 kcal517

Vegetarisch 4,00 €
 g,m,y,
 Wrap - Tortillas mit Broccoli und
 Mozzarella gefüllt dazu
 y,
 French Dressing mit Honig
 kj 2435 kcal582

vom Salatbuffet
 Bacon
 kj 315 kcal75

Dienstag 28.06.2016 26

Fischgericht 3,80 €
 f,
 Seelachsfilet gedünstet mit
 g,m
 Dillsauce
 kj 1697 kcal406

Pfannengericht 2,70 €
 g,
 Currywurst mit Ketchupsauce
 ,3, kj 2283 kcal546

Suppe 1,50 €
 g,m
 Champignoncremesuppe
 kj 641 kcal153

Vegetarisch 3,20 €
 m,g
 Saganaki - gebackener Schafskäse mit
 Ciabatta - Brot
 13, kj 3733 kcal893

vom Salatbuffet
 f
 Thunfisch
 kj 186 kcal44

Mittwoch 29.06.2016 26

Müslitag

Rindfleisch 4,00 €
 g,x,
 Sauerbraten mit Lebkuchensauce und
 Apfelrotkohl
 kj 1932 kcal462

Süßspeise 3,60 €
 g,e
 schwäbischer Apfelstrudel gebacken
 mit Vanillesauce
 m,
 13, kj 2127 kcal508

TagesTip 2,80 €
 y,
 Saure Bratwürste (3 Stück) im
 Zwiebelsud
 kj 3259 kcal780

Vegetarisch 3,80 €
 s,g,e,m
 Pfannkuchen mit Gemüsefüllung und
 Zitronenquark
 m,
 13, kj 3179 kcal760

vom Salatbuffet
 Oliven
 5,7,11, kj 150 kcal36

Donnerstag 30.06.2016 26

Nudelgericht 3,20 €
 g,m
 Bandnudeln mit gemischten
 Pilzen
 kj 2947 kcal705

Pfannengericht 2,80 €
 g,e,
 Schweineschnitzel paniert mit
 Zitronenecken
 kj 1887 kcal451

TagesTip 3,70 €
 e,m
 Omelette mit Speck, Tomate und
 Zwiebeln dazu
 Gurkensalat
 5b,7, kj 1595 kcal382

Vegetarisch 3,20 €
 m
 Gemüsepfanne mit Pilze
 kj 1436 kcal343

vom Salatbuffet
 Schinkenstreifen
 kj 315 kcal75

Freitag 01.07.2016 26

Eintopfgericht 3,20 €
 s,g,
 Gulaschsuppe "Ungarische Art" mit
 Rindfleisch und Paprika
 kj 457 kcal109

Fischgericht 3,60 €
 g,e
 Seelachsfilet paniert mit
 Remouladensauce
 m,
 kj 2613 kcal626

Geflügel 3,70 €
 g,m,
 Geflügelhacksteak mit Sauce
 und
 m
 Mischgemüse
 kj 2641 kcal632

Alle Beilagen 0,80 €
 Beilagensalat 1,10 €

kleiner Salatteller 2,00 €
 großer Salatteller 3,00 €

Suppe 0,40 € **Allergene**

g=Glutenhaltiges Getreide(Weizen),g-1Roggen,g-2Gerste, g-3 Hafer, K=Krebstiere,
 m=Milchprodukte, f=Fisch, e=Eier,n=Erdnüs und Erzeugnisse, x= Schalenfrüchte(Mandeln),x-1
 Haselnüsse,x-2Wallnüsse, s=Sellerie, y= Senf, z= Sesamsamen, r=Schwefeldioxid und Sulfite <
 10mg/kg, l=Lupine, w=Weichtiere (Mollusken), j=Soja u.Sojaerzeugnisse

Vesperangebot siehe Aushan

Unseren Gästen wünschen wir einen guten Appetit !

(1) mit Fettglasur; (2) mit Farbstoff; (3) mit Phosphat; (4) Lachsersatz; (5) Konservierungsstoffe; (5a) mit Nitrat; (5b) mit Nitritpökelsalz u. Nitrit;(6) Geschmacks-
 (7) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Alkohol; (9) Süßungsmittel; (10) geschwefelt; (11) geschwärzt; (12) enthält eine Phenylalaninquelle,