

Beispielspeisekarte mit Kennzeichnung

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Brokkolicreme mit Röstmandeln(A,G)	Italienische Minestrone mit frischen Gemüsen, Reis und Spaghetti (A,C,I,J)	Fränkische Spargelcreme (A,G)	Pikante Suppe von roten Bohnen (I,J)	Maiscreme mit Bacon und Garnelen (A,B,G,I,J)	Kalbsbouillon mit Fadennudeln (A,C,I,J)	Bärlauchcreme mit Croutons (A,G)
Salatbuffet	täglich Buffet von frischen Salaten (8,9,) Allergene bitte beim Küchenchef nachfragen!						
Hauptgang mit Fleisch	Medaillons vom Schweinefilet mit Kokos - Currysosse, Basmatireis und Lotusgemüse (A,G)	Lammstreifen "Toskana" mit Oliven und mediterranem Gemüse an Polentataler (A,C,G)	Fischfilet auf buntem Spargelragout mit neuen Kartoffeln (A,D,G)	Ungarischer Gulasch mit Bärlauchnudeln und Letschogemüse (A,C,G)	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelspalten und frischen Frühlingsgemüsen (A,G,I,J)	Schweineschnitzel "nach Wiener Art " mit pommes frites (A,C)	Kalbsgeschnetzeltes "nach Züricher Art" mit Röstitaler und Buttergemüse (A,G)
Hauptgang Vegetarisches Gericht	Gemüsemautaschen mit Champignonsosse (A,C,G)	Knoblauchspaghetti mit Austernpilzen, Zuckerschoten und Kirschtomaten (A,C,G)	Gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Sosse und Butterkartoffeln (4,C,G)	Soja - Rahmgeschnetzeltes mit 7 kornreis (F,G)	Gefüllte Palatschinken mit Schokoladensosse (A,C,G)	Waldpilzragout mit Kartoffelknödel (4,5)	Gebackene Kartoffeltaschen mit Rahmgemüse (A,G)
Fruchtsaft	täglich kleine Auswahl von Fruchtsäften						
Dessert	Erdbeer - Tiramisu (A,C,G)	Eistörtchen auf Fruchtspiegel(F,G,3)	Bayrisch Creme mit Himbeermark (C,G)	Cremesch - Blätterteig Cremeschnitte mit Vanillepudding (A,G)	kleine Dessertvariation	Creme brûlée (C,G)	Mousse au chocolate (C,G)
Vorschau							
Abendessen	Kaltes vom Buffet mit verschiedenen warmen Gerichten	Kaltes vom Buffet mit verschiedenen warmen Gerichten	Kaltes vom Buffet mit verschiedenen warmen Gerichten	Grillabend ab 18.00 Uhr	Kaltes vom Buffet mit fränkischem Spießbraten und Kartoffelsalat oder Gemüselasagne (A,C,G)	Kaltes vom Buffet mit gebackenen Calamaris und Aioli oder gebackenem Camembert mit Preiselbeeren (A,C,G,4)	
Allergene	A)Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere	C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse	E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse	G) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose H) Schalenobst(Nüsse)	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse	K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide	M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken,Muscheln, Kalmare,Austern)
Zusatzstoffe:	1) Alkohol 2) Süßstoff	3) Farbstoff 4) Antioxidationsmittel	5)Konservierungsstoffe 6) geschwefelt	7) Phospat 8) Süßstoffe	9) geschwärzt 10) Geschmackverstärker		