








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 | | |