

Bestellen Sie hier:

Täglich von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr
unter Tel. 07306 / 9677-140 oder
per E-Mail bestellung@illergastro.de

(Bestellungen für die jeweils kommende Woche benötigen
wir jeden Donnerstag bis 11:00 Uhr)



illerGASTRO
frisch, lecker und regional

WOCHEN 07.07.25 - 13.07.25

Datum	MENÜ 1 Klassisch	MENÜ 2 Vegetarisch	MENÜ 3 Ohne Schweinefleisch
MONTAG	Curry Kokos Ingwer Suppe Omelett (a,c,g,h) mit Kartoffelpüree (g), Soße und Erbsen-Karotten-Gemüse Müsliriegel (a,f,g,h,k)	Curry Kokos Ingwer Suppe Veg. Köttbular mit Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g) und Soße Müsliriegel (a,f,g,h,k)	Curry Kokos Ingwer Suppe Köttbular (a,a1,c,f,g,j) mit Kartoffelpüree (g), Erbsen-Karotten-Gemüse Müsliriegel (a,f,g,h,k)
DIENSTAG	Perlgraupensuppe (a,a1,a2,a3,a4) Rinderlasagne (a,a1,c,g,i), Tomate mit Balsamicodressing Banane	Perlgraupensuppe (a) Gemüselasagne (a,c,f,g,i) mit Tomate und Balsamicodressing Banane	Perlgraupensuppe (a,a1,a2,a3,a4) Schinkenspätzle mit Putenschinken, Tomate mit Balsamicodressing Banane
MITTWOCH	Maultaschensuppe (a, c,g,i) Kaiserschmarren Zimtgezuckert (a,c,g,h) mit püriertes Kernobst (4) Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Maultaschensuppe (a1,c,g,i) Tortellini mit Ricotta, Parmesansauce und Salat Padua Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Maultaschensuppe (a1,c,g,i) Tortellini mit Rindfleisch, Parmesansauce und Salat Padua Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)
DONNERSTAG	Tomaten-Orangen-Suppe Gebackener Leberkäse (a,3,4) mit Soße und Kartoffelsalat Quark (g)	Tomaten-Orangen-Suppe Gemüse-Kartoffelauflauf mit Käse gratiniert (g) Quark (g)	Tomaten-Orangen-Suppe Geflügelfleischkäse (a,3) mit Soße und Kartoffelsalat Quark (g)
FREITAG	Rote Linsen Suppe Gebackener Seelachs (a,a1,c) mit Salzkartoffel und Kohlrabigemüse Apfel	Rote Linsen Suppe Rührei (c,g,j) mit Spinat und Salzkartoffel Apfel	Rote Linsen Suppe Pizzaschnitte Margherita (a,a1,a3,g,j) mit Rohkost-Gemüse Apfel

Legende der Inhaltsstoffe:

- (1) Saccharin
- (2) Farbstoffe
- (3) Konservierungsmittel
- (4) Antioxidationsmittel
- (5) Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) gewachst
- (9) mit Phosphaten

Legende der Allergene:

- (a) mit Gluten
- (a1) mit Weizen
- (a2) mit Roggen
- (a3) mit Gerste
- (a4) mit Hafer
- (a5) mit Dinkel
- (a6) mit Kamut
- (b) mit Krebstieren
- (c) mit Ei
- (d) mit Fisch
- (e) mit Erdnüssen
- (f) mit Soja
- (g) mit Milch
- (h) mit Schalenfrüchte
- (h1) mit Mandeln
- (h2) mit Haselnüssen
- (h3) mit Walnüssen
- (h4) mit Cashewnüssen
- (h5) mit Pecanüssen
- (h6) mit Paranüssen
- (h7) mit Pistazien
- (h8) mit Macadamia/
Queenslandnüssen
- (i) mit Sellerie
- (j) mit Senf
- (k) mit Sesamsamen
- (l) mit Sulfite
- (m) mit Lupinen
- (n) mit Weichtieren

Bestellen Sie hier:

Täglich von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr
unter Tel. 07306 / 9677-140 oder
per E-Mail bestellung@illergastro.de

(Bestellungen für die jeweils kommende Woche benötigen wir jeden Donnerstag bis 11:00 Uhr)



illerGASTRO
frisch, lecker und regional

WOCHE 14.07.25 - 20.07.25

Datum	MENÜ 1 Klassisch	MENÜ 2 Vegetarisch	MENÜ 3 Ohne Schweinefleisch
MONTAG	Spargelcremsuppe Fleischküchle (a,a1,c,j,B,C) mit Kartoffelpüree (g), Soße und Kohlrabigemüse Birne	Spargelcremsuppe Gemüsefrikadelle (a,c) mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (g) Birne	Spargelcremsuppe Hähnchenschnitzel, Kohlrabigemüse, Soße, Kartoffelpüree (g), Birne
DIENSTAG	Karottensuppe Topfenstrudel (a,c,g) mit Vanillesauce (a,g), Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Karottensuppe Gebackener Blumenkohl (a,c,g) mit Reis und Ratatouille Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Karottensuppe (g) Cevapcici (a,c,f) mit Ratatouille und Reis Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)
MITTWOCH	Maultaschensuppe (a,a1,c,g,i) Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,c,g,B,1,2) mit Blumenkohl à la Creme (a,a1,c,g) und Salzkartoffel Tafelobst	Maultaschensuppe (a,a1,c,g,i) Gemüseschnitzel (a,a1,c) mit Blumenkohl à la Creme (a,a1,c,g) und Salzkartoffel Tafelobst	Maultaschensuppe (a,a1,c,g,i) Backfisch (e,k) mit Kartoffelsalat und Remoulade (g) Tafelobst
DONNERSTAG	Paprikasuppe (g) Erbsengemüse-Bio Nudelaufbau mit Käse gratiniert, Stracciatellajoghurt (g)	Paprikasuppe (g) Erbsengemüse-Bio Nudelaufbau mit Käse gratiniert, Stracciatellajoghurt (g)	Paprikasuppe (g) Hot Dog (a,a1), mit Ketchup,Röstzwiebel (a) Gurke Stracciatellajoghurt (g)
FREITAG	Blumenkohlsuppe (g) Geröstete Maultaschen mit Ei (a,c,g,i) und Blattsalat Apfel	Blumenkohlsuppe (g) Mit Spinat gefüllter Pfannkuchen (a1,c,h) mit Würfelpotato Apfel	Blumenkohlsuppe (g) Fisch mit Kräuterkruste (a,d) mit Würfelpotato und Broccoligemüse Apfel

Legende der Inhaltsstoffe:

- (1) Saccharin
- (2) Farbstoffe
- (3) Konservierungsstoffe
- (4) Antioxidationsmittel
- (5) Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) gewachst
- (9) mit Phosphaten

Legende der Allergene:

- (a) mit Gluten
- (a1) mit Weizen
- (a2) mit Roggen
- (a3) mit Gerste
- (a4) mit Hafer
- (a5) mit Dinkel
- (a6) mit Kamut
- (b) mit Krebstieren
- (c) mit Ei
- (d) mit Fisch
- (e) mit Erdnüssen
- (f) mit Soja
- (g) mit Milch
- (h) mit Schalenfrüchte
- (h1) mit Mandeln
- (h2) mit Haselnüssen
- (h3) mit Walnüssen
- (h4) mit Cashewnüssen
- (h5) mit Pecanüssen
- (h6) mit Paranüssen
- (h7) mit Pistazien
- (h8) mit Macadamia/
Queenslandnüssen
- (i) mit Sellerie
- (j) mit Senf
- (k) mit Sesamsamen
- (l) mit Sulfite
- (m) mit Lupinen
- (n) mit Weichtieren

Bestellen Sie hier:

Täglich von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr
unter Tel. 07306 / 9677-140 oder
per E-Mail bestellung@illergastro.de

(Bestellungen für die jeweils kommende Woche benötigen
wir jeden Donnerstag bis 11:00 Uhr)



illerGASTRO
frisch, lecker und regional

WOCHE 21.07.25 - 27.07.25

Datum	MENÜ 1 Klassisch	MENÜ 2 Vegetarisch	MENÜ 3 Ohne Schweinefleisch
MONTAG	Spargelcremsuppe Dampfnudeln (a,a1) mit Vanillesauce (g) Apfel	Spargelcremsuppe Frühlingsrolle (a,a1,d) mit Wokgemüse (i) und Reis Apfel	Spargelcremsuppe Hähnchenspieß mit Wokgemüse (i) und Reis Apfel
DIENSTAG	Tomatensuppe Paniertes Schweineschnitzel (a,a1,c,g,B) mit Potatoecubes, Zaziki und Krautsalat (1,4) Schokopudding (g)	Tomatensuppe Käsespätzle (a,c,g) mit Röstzwiebel (a) und Krautsalat (1,4) Schokopudding (g)	Tomatensuppe Puten-Gyros mit Potatoecubes, Zaziki und Krautsalat (1,4) Schokopudding (g)
MITTWOCH	Butterklöschensuppe (g) Ungarisches Saftgulasch mit Kartoffelknödel (g) und Salat Allgäuer Bio-Früchte-Joghurt (g),	Butterklöschensuppe (g) Michls Bio Hahnenkämme mit Tomatensauce und Salat Allgäuer Bio-Früchte-Joghurt (g)	Butterklöschensuppe (g) Michls Bio Hahnenkämme mit Bolognese Sauce vom Rind (C) und Salat, Allgäuer Bio-Früchte-Joghurt (g)
DONNERSTAG	Kohlrabicremesuppe (g) Fleischküchle (a,a1,c,j,B,C), mit Rahmchampignons (g) und Spätzle (a,a1,c) Tafelobst	Kohlrabicremesuppe (g) Gnocchi mit Rahmchampignons (g) Tafelobst	Kohlrabicremesuppe (g) Hähnchenschnitzel mit Rahmchampignons (g) und Spätzle (a,a1,c) Tafelobst
FREITAG	Backerbsensuppe (a,a1,c,g) Omelett (a,c,g,h), Karotten-Erbsengemüse (g), Kartoffelpüree (g) Grießpudding (a,a1,g)	Backerbsensuppe (a,a1,c,g) Gemüseschnitzel (a,a1,c) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g) Grießpudding (a,a1,g)	Backerbsensuppe (a,a1,c,g) Fischstäbchen (a,a1,c,d) mit Karotten-Erbsengemüse (g) und Kartoffelpüree (g) Grießpudding (a,a1,g)

Legende der Inhaltsstoffe:

- (1) Saccharin
- (2) Farbstoffe
- (3) Konservierungsstoffe
- (4) Antioxidationsmittel
- (5) Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) gewachst
- (9) mit Phosphaten

Legende der Allergene:

- (a) mit Gluten
- (a1) mit Weizen
- (a2) mit Roggen
- (a3) mit Gerste
- (a4) mit Hafer
- (a5) mit Dinkel
- (a6) mit Kamut
- (b) mit Krebstieren
- (c) mit Ei
- (d) mit Fisch
- (e) mit Erdnüssen
- (f) mit Soja
- (g) mit Milch
- (h) mit Schalenfrüchte
- (h1) mit Mandeln
- (h2) mit Haselnüssen
- (h3) mit Walnüssen
- (h4) mit Cashewnüssen
- (h5) mit Pecanüssen
- (h6) mit Paranüssen
- (h7) mit Pistazien
- (h8) mit Macadamia/Queenslandnüssen
- (i) mit Sellerie
- (j) mit Senf
- (k) mit Sesamsamen
- (l) mit Sulfite
- (m) mit Lupinen
- (n) mit Weichtieren