Speisekarte

07.07.2025 - 13.07.2025

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO

Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Curry Kokos Ingwer Suppe	Perlgraupensuppe (a)	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Tomaten-Orangen-Suppe	Rote Linsen Suppe	Erbsensuppe	Hochzeitssuppe (a,a1,c,g,j)
	Köttbullar (a,a1,c,f,g,j), Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g), Soße	Schinkenspätzle (a1,c,g,3,4,9) mit Tomate mit Balsamicodressing	Zimtgezuckerter Kaiserschmarrn (a,c,g,h) mit püriertem Kernobst (4)	Gebackener Leberkäse (a,3,4) Soße Kartoffelsalat	Gebackener Seelachs(a,c) Salzkartoffel Kohlrabigemüse	Krautkrapfen (a,c) mit Bratensoße und Rote Bete Salat	Paniertes Schweineschnitzel (a,a1,c,g,B) mit Spätzle (a,a1,c), Gemüse und Soße
	Obstsalat (4)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Fruchtquark (g)	Buttermilchdessert (g)	Panna Cotta (g)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Curry Kokos Ingwer Suppe	Perlgraupensuppe (a)	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Tomaten-Orangen-Suppe	Rote Linsen Suppe	Erbsensuppe	Hochzeitssuppe (a,a1,c,g,j)
	Omelett (a,c,g,h), Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g)	Rinderlasagne (a,c,g,i) Tomate mit Balsamicodressing	Tortellini mit Rindfleisch, Parmesansauce und Salat Padua	Geflügelfleischkäse (a,3) mit Soße und Kartoffelsalat	Fischfilet (a,e,f,1,2) Salzkartoffel Kohlrabigemüse	Gemüse Eintopf (i) mit Wienerle und (a,i,j,l) Semmel	Schnitzel Natur mit Soße, Salzkartoffel und Gemüse
	Obstsalat (4)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Fruchtquark (g)	Buttermilchdessert (g)	Panna Cotta (g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Curry Kokos Ingwer Suppe	Perlgraupensuppe (a)	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Tomaten-Orangen-Suppe	Rote Linsen Suppe	Erbsensuppe	Hochzeitssuppe (a,a1,c,g,j)
	Veg. Köttbular, Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree (g), Soße	Gemüselasagne (a,c,f,g,i) Tomate mit Balsamicodressing	Tortellini mit Ricotta, Parmesansauce und Salat Padua	Vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse gratiniert	Rührei (c,g,j) Salzkartoffel Spinat	Gemüse Eintopf (i) mit Semmel	Gemüseschnitzel (a,a1,c) mit Salzkartoffel und Gemüse
	Obstsalat (4)	Schokopudding (g)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Fruchtquark (g)	Buttermilchdessert (g)	Panna Cotta (g)

Menü 1: Klassisch. Frisch und abwechslungsreich.

Menü 2: Diät / Schonkost. Leicht verdaulich, auch für Diabetiker.

Menü 3: Vegetarisch. Fleisch- und fischlose Gerichte.

Legende der Inhaltsstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Süßungsmittel, (9) Phosphat
Legende der Allergene: (a) mit Gluten, (b) mit Pilzen, (c) mit Ei, (d) mit Fisch, (e) mit Nüssen, (f) mit Soja, (g) mit Milch, (h) mit Schalentieren, (i) mit Sellerie, (j) mit Sesam, (k) mit Schwefeldioxid, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren

Speisekarte

14.07.2025 - 20.07.2025

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO

Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Spargelcremsuppe	Karottensuppe	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Paprikasuppe (g)	Blumenkohlsuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Kraftbrühe mit Brätknödel
	Fleischküchle (a,a1,c,j,B,C) mit Kartoffelpüree (g), Kohlrabigemüse und Soße	Topfenstrudel (a,c,g) mit Vanillesauce (a,g)	Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,c,g,B,1,2) mit Salzkartoffel und Blumenkohl á la Creme (a,a1,c,g)	Krautschupfnudeln mit Speck (a) Gurkensalat	Fisch mit Kräuterkruste (a,d) mit Würfelkartoffel und Broccoligemüse	Schweinehaxe mit Sauerkraut, Kartoffelpüree (g) und Bratensoße	Rindergeschnetzeltes (g,1,3) mit Rösti (a) und Gemüse
	Obstsalat (4)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Stracciatellajoghurt (g)	Erdbeerquark (g)	Pudding (g)	Obstsalat (4)
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Spargelcremsuppe	Karottensuppe	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Paprikasuppe (g)	Blumenkohlsuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Kraftbrühe mit Brätknödel
	Hähnchenschnitzel mit Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree (g) und Soße	Cevapcici (c,f) mit Reis und Ratatouille	Fischfilet (a,a1,e,f,1,2) mit Salzkartoffel und Blumenkohl á la Creme (a,a1,c,g)	Gemüse-Nudelaufbau mit Schinken und Käse gratiniert (a,c)	Geröstete Maultaschen mit Ei (a,c,g,i) und Blattsalat	Erbseintopf (g,i) mit Wienerle (a,i,j,l) und Semmel	Rindergeschnetzeltes(g,1,3) mit Salzkartoffel und Gemüse
	Obstsalat (4)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Stracciatellajoghurt (g)	Erdbeerquark (g)	Pudding (g)	Obstsalat (4)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Spargelcremsuppe	Karottensuppe	Maultaschensuppe (a,c,g,i)	Paprikasuppe (g)	Blumenkohlsuppe (g)	Nudelsuppe (a,c)	Kraftbrühe mit Brätknödel
	Gemüsefrikadelle (a,c) Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (g)	Gebackener Blumenkohl (a,c,g) mit Reis und Ratatouille	Gemüseschnitzel (a,a1,c) mit Salzkartoffel und Blumenkohl á la Creme (a,a1,c,g)	Vegetarische Krautschupfnudeln (a) mit Gurkensalat	Mit Spinat gefüllter Pfannkuchen (a1,c,h) mit Würfelkartoffel	Erbseintopf (g,i) mit Semmel	Allgäuer Gemüsespätzle (a,c,g,i) mit Salat
	Obstsalat (4)	Bio-Früchte-Joghurt vom Feinsten (g)	Quark (g)	Stracciatellajoghurt (g)	Erdbeerquark (g)	Pudding (g)	Obstsalat (4)

Menü 1: Klassisch. Frisch und abwechslungsreich.

Menü 2: Diät / Schonkost. Leicht verdaulich, auch für Diabetiker.

Menü 3: Vegetarisch. Fleisch- und fischlose Gerichte.

Legende der Inhaltsstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Süßungsmittel, (9) Phosphat
Legende der Allergene: (a) mit Gluten, (b) mit Pilzen, (c) mit Ei, (d) mit Fisch, (e) mit Nüssen, (f) mit Soja, (g) mit Milch, (h) mit Schalentieren, (i) mit Sellerie, (j) mit Sesam, (k) mit Schwefeldioxid, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren

Speisekarte

21.07.2025 - 27.07.2025

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO

Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Spargelcremsuppe	Tomatensuppe	Butterklöschensuppe (a,c,g)	Kohlrabicremesuppe (g)	Backerbsensuppe (a,a1,c,g)	Gebrannte Grießsuppe (a,g,2)	Hochzeitsuppe (a,c,g,j), Kraftbrühe
	Dampfnudeln (a,a1) mit Vanillesauce (g)	Gyros (B) mit Zaziki, Potatoecubes und Krautsalat (1,4)	Ungarisches Saftgulasch mit Kartoffelknödel (g) und Blattsalat,	Hackbraten (a,c) mit Spätzle (a,c) und Rahmchampignons (g)	Panierter Seelachs (a,d) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g)	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelsalat und Soße	Gefüllter Rollbraten mit Serviettenknödel, Gemüse und Rahmsoße
	Quark (g)	Schokopudding (g)	Allgäuer Bio-Früchte-Joghurt (g)	Vanillepudding (g)	Grießpudding (a,g)	Früchtequark (g)	Rote Grütze
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Spargelcremsuppe	Tomatensuppe	Butterklöschensuppe (a,c,g)	Kohlrabicremesuppe (g)	Backerbsensuppe (a,a1,c,g)	Gebrannte Grießsuppe (a,g,2)	Hochzeitsuppe (a,c,g,j), Kraftbrühe
	Hähnchenspieß mit Reis und Wokgemüse (i)	Putenschnitzel Natur mit Zaziki Potatoecubes und Krautsalat (1,4)	Bolognese Sauce vom BIO-Rind (C) mit Blattsalat und Michls Bio Hahnenkämme Nudeln	Hähnchenschnitzel mit Spätzle (a,c) und Rahmchampignons (g)	Omelett (a,c,g,h) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g)	Gemüse Eintopf (i) mit Schinkenstreifen (3,4,9) und Semmel	Gefüllter Rollbraten mit Salzkartoffel, Rahmsoße und Gemüse
	Quark (g)	Schokopudding (g)	Allgäuer Bio-Früchte-Joghurt (g)	Vanillepudding (g)	Grießpudding (a,g)	Früchtequark (g)	Rote Grütze
MENÜ 3 VEGETARISCH	Spargelcremsuppe	Tomatensuppe	Butterklöschensuppe (a,c,g)	Kohlrabicremesuppe (g)	Backerbsensuppe (a,a1,c,g)	Gebrannte Grießsuppe (a,g,2)	Hochzeitsuppe (a,c,g,j), Kraftbrühe
	Frühlingsrolle (a,a1,d) mit Reis und Wokgemüse (i)	Käsespätzle (a,c,g) mit Röstzwiebel (a) und Krautsalat (1,4)	Michls Bio Hahnenkämme Nudeln mit Tomatensauce und Blattsalat	Gnocchi (a) mit Rahmchampignons (g)	Gemüseschnitzel (a,c) mit Kartoffelpüree (g) und Karotten-Erbsengemüse (g)	Gemüse Eintopf (i) mit Semmel	Gemüseauflauf (g,2,3)
	Quark (g)	Schokopudding (g)	Allgäuer Bio-Früchte-Joghurt (g)	Vanillepudding (g)	Grießpudding (a,g)	Früchtequark (g)	Rote Grütze

Menü 1: Klassisch. Frisch und abwechslungsreich.

Menü 2: Diät / Schonkost. Leicht verdaulich, auch für Diabetiker.

Menü 3: Vegetarisch. Fleisch- und fischlose Gerichte.

Legende der Inhaltsstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Süßungsmittel, (9) Phosphat
Legende der Allergene: (a) mit Gluten, (b) mit Pilzen, (c) mit Ei, (d) mit Fisch, (e) mit Nüssen, (f) mit Soja, (g) mit Milch, (h) mit Schalentieren, (i) mit Sellerie, (j) mit Sesam, (k) mit Schwefeldioxid, (l) mit Senf, (m) Lupinen, (n) mit Weichtieren