

Speisekarte

18.02. - 24.02.2019

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Ratatouille-Suppe (i) Fleischküchle (9) in Kerbelsauce Karotten-Lauchgemüse Petersilienkartoffeln frisches Tafelobst	Geröstete Grießsuppe (i,a) Putenschnitzel Mailänder Art (a,c,g) an Tomatenspaghetti (a) Blattsalate Schokopudding (g)	Kohlrabicremesuppe (i,g) Zimtgezuckerter Grießauflauf (a,g,c) an Vanillerahm (g) Saisonkompott(8) Früchtejoghurt(8,g)	Lauchrahmsüpple(i,g) Züricher Sahnegeschnetzeltes Kartoffelrösti glaciertes Wurzelgemüse Obstsalat SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Gebratene Leber mit Apfel-Selleriepüree und Balsamicojus	Nudelsuppe (a,c,i) Gebackenes Schollenfilet Wiener Art(a,c) Kartoffelsalat mit Gartenkresse Cremedessert(g)	Karottencremsuppe(g) Schinkenspätzle(9a,c)mit Rahmsauce(i) und Endiviensalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (i,a,g) Rindsrouladen in Burgunderrahm(i) Kartoffelpüree(g) Apfelrotkraut Dessertkomposition
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Ratatouille-Suppe (i) Fischfilet mit Kräuterkruste (a,c,g) auf Sahneseauce(g) mit Reis frisches Tafelobst	Geröstete Grießsuppe (i,a) Natur gebratenes Putenschnitzel mit Reis und Tomatensauce(i) Blattsalate Schokopudding(g)	Kohlrabicremesuppe(i,g) Rahmschäufele mit Herzoginkartoffel (c) und Rahmwirsing(g) Früchtejoghurt(8,g)	Lauchrahmsüpple(i,g) "Paella" Spanische Reispfanne aus Fisch Meeresfrüchten und Geflügel, und Salat Obstsalat	Nudelsuppe (a,c,i) Gedünstetes Schollenfilet in Rieslingsahne mit Salzkrtoffel Cremedessert(g)	Karottencremsuppe(g) Kleines Schweinshäxle mit Bratkartoffeln und Krautsalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Bratspätzle (i,a,g) Rindsrouladen in Burgunderrahm(i) Salzkartoffeln Apfelrotkraut Dessertkomposition
MENÜ 3 VEGETARISCH	Ratatouille-Suppe (i) Toskanische Gemüsepfanne mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat frisches Tafelobst	Geröstete Grießsuppe (i,a) Kräuterspaghetti (a) an Tomatensauce Parmesankäse (g)Blattsalate Schokopudding(g)	Kohlrabicremesuppe(i,g) Gemüselasagne(a,c,g,i) von Saison Gemüse in Tomatenrahm(i) mit Salat Früchtejoghurt(8,g)	Lauchrahmsüpple(i,g) Winzer Rösti an Tomate, Mozarella überbacken auf Wurzelgemüse Obstsalat	Nudelsuppe (a,c,i) Illertisser Nudelnest(a,c) an Gemüsepeperonata(i) und marktfrische Salate Cremedessert(g)	Karottencremsuppe(g) Spätzlesnest(a,c) "Kräutermarie" in Kräuterrahm (g,i) mit Endiviensalat frisches Tafelobst	Kraftbrühe mit Backspätzle (i,a,c) Saisonale Gemüseplatte Kartoffelpüree(g) erlesene Salatschüssel Dessertkomposition

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

Speisekarte

25.02.19 - 03.03.19

Lecker durch die Woche
mit illerGASTRO



Herzlich willkommen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG SCHWÄBISCHER TAG	FREITAG	SAMSTAG RUHETAG IN VÖHRINGEN	SONNTAG
MENÜ 1 KLASSISCH	Petersilienwurzelsuppe(i,g) gebratene Schupfnudeln(a,9,c) an Speckkraut, frischen Kräutern Joghurt mit Früchten(8)	Fadennudelsuppe(a,c) Hähnchenschenkel in Kräutersauce Bratkartoffeln Erbsen-Karottengemüse Rahmpudding(g)	Erbsensuppe(g,i) Caramelisierter Reisaufbau Vanillesauce (g,8,1) Kirschenkompott(1,8) frisches Tafelobst	Maultaschensuppe (9,i,a) Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel(a,c,g) Gurkensalat Quarkdessert m. Saisonobst	Senfsuppe (i,g) Rührei(c)auf Rahmspinat (g) Sahnepüree(1,4) Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Gaisburger Marsch aus jungem Saisongemüse an Tafelspitz und Kräutern Brötchen(a) Vanilledessert(g,8)	Leberspätzlesuppe(c,g) Paniertes Schnitzel Wiener Art(a,c) Kartoffelgratin(g) Mandelbroccoliröschen Sonntagsdessert(g)
				SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄT Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln und grünem Salat			
MENÜ 2 DIÄT / SCHONKOST	Petersilienwurzelsuppe (i,g) geschmorte Kohlroulade (9,a,c) in Kräutersössle Salzkartoffel Joghurt mit Früchten(8)	Fadennudelsuppe(a,c) Mediterrane Putenrolle mit Gemüse Gnocchi (a,c) und Salat Rahmpudding(g)	Erbsensuppe(g,i) Maultaschen (9,a,c) abgeröstet mit Ei Kräutersössle erlesene Blattsalate frisches Tafelobst	Maultaschensuppe (9,i,a) Gemüse Risotto mit Lachswürfeln und Gurkensalat Quarkdessert m. Saisonobst	Senfsuppe (i,g) Gebratenes Fischfilet mit Würfelkartoffeln und Paprikasauce(g,i) Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Pizza Schnitte (a,g) mit buntem Salat Vanilledessert(g,8)	Leberspätzlesuppe(c,g) Natur gebratenes Schweinerückensteak mit Karotten und Salzkartoffeln Sonntagsdessert(g)
MENÜ 3 VEGETARISCH	Petersilienwurzelsuppe(i,g) abgeduderte Kartoffel-Schnupfnudeln (a,c) mit Apfelmus (2,3,8) Joghurt mit Früchten(8)	Fadennudelsuppe(a,c) Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln und Tomatensalat Rahmpudding(g)	Erbsensuppe(g,i) Polenta Spinat Knuspertasche auf Tomatennudeln(a,c) und Salat frisches Tafelobst	Maultaschensuppe (9,i,a) Semmelknödelaufbau (a,c,g) mit Gemüsestreifen und Gurkensalat" Quarkdessert m. Saisonobst	Senfsuppe (i,g) Saisonaler Gemüseteller Maccarekartoffeln (a,c) bunter Salat Erdbeer-Schokocreme(g)	Kräutersuppe(i,g) Gemüse Eintopf von frischem Saisongemüse mit Semmel (a) Vanilledessert(g,8)	Kraftbrühe mit Gemüse Kartoffelgratin(g) an Broccoliröschen bunte Salatschüssel Sonntagsdessert(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