

# Speiseplan Esszimmer

08.12 - 14.12.2023



	Montag	Vegetarischer - Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Hauptgericht</b>	Bauerntopf Rindfleisch/ Kartoffel/Paprika Creme Fraiche Brot	Kartoffelnocchi Kräutergemüse Tomatensauce Parmesan Pesto	Hähnchenschnitzel Bratensauce Kartoffel-Plätzchen Prinzessbohnen	Geschnetzeltes "Bio-Rind " Pilzrahmsauce Bandnudeln	Garnelen-Lachs Pfanne Dillrahmsauce Gewürzreis	Schwäbische Maultaschen "gebraten " Kräuterei Kartoffelsalat	<b>Brunch</b>
<b>Alternative</b>	Vegetarischer Bauerntopf Creme fraiche Brot	Kaiserschmarrn Apfelkompott	Plant Meatballs Kartoffel-Plätzchen Rahmsauce Prinzessbohnen	Schwarzwurz- Bratling Pilzrahmsauce Bandnudeln	Tempeh "gegrillt" Süßkartoffel -Paprika- Pfanne	Vegetarische Maultaschen gebraten Kräuterei Kartoffelsalat	Rückensteak "Landschwein" Kartoffelgratin Pfannengemüse
<b>Nachspeise</b>	Butterhefengebäck "gefüllt"	Kiwi/Pflaume	Joghurt Cerealien/Nüsse	Lebkuchen-Mousse Rote Grütze	Karamell- Pudding	Eiscreme	Rührei/Speck Weißwurst Pancake/Croissant
<b>Salatbuffet</b>	Karotten-Mandarien- Salat	Tomaten- Mozzarella-Salat	Sellerie-Apfelsalat	Rote Beete Hirtenkäse	Amerikanischer Krautsalat	Gurkensalat Dillrahm	Craved Lachs Anti Pasti Avocado Garnele Schinkenauswahl
<b>Abendessen</b>	Heringssalat	Camembert "gebacken " Preiselbeeren	Geflügelwienerte	Kalter Braten Remoulade	Fleischsalat	Rote Bratwurst	Vesperplatte

Änderungen vorbehalten!

Allergene und Zusatzstoffe können bei unseren Mitarbeitern erfragt werden! (Produktdatenordner)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.