

# Speisenplan

09. September bis 13. September 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	<b>Ofenkartoffel mit mediterranem Grillgemüse &amp; Tzatziki</b> (g)	„Zürcher Pfannengeschnetzeltes“ (Rahmgeschnetzeltes in einer Käsemarinade mit Champignons und Möhrenkugeln) dazu Petersilienkartoffeln oder Spätzle (2, 5, a, c, g, l)
Dienstag	Schweinesteak „Toskana“ (in einer Sauce mit mediterranem Gemüse und Creme fraiche), dazu Rosmarinkartoffeln (unter Verwendung von Knoblauch) (2, 5, a, g, i, l)	<b>Fitnesssteller „Waschbrettbauch“</b> (gegrillte Chickenhaxen, angerichtet mit Röstli und Hausmacher Quarkdressing auf einem großen bunten Salatteller) (g, i)
Mittwoch	„Falscher Hase“ im Bratensud, dazu gebutterte Delikatessbohnen und Petersilienkartoffeln (5, a, c, g, l)	Gegrilltes Fischsteak belegt mit Ratatouillegemüse (mit Emmentaler Käse überbacken), dazu eine Zitronen-Buttersauce und Petersilienkartoffeln, Salat (a, c, d, g)
Donnerstag	„Asiatische Fischpfanne“ (Fischwürfel in einer Currysauce mit Kokosmilch, Gemüsestreifen und Bambusschößlinge) <b>angerichtet auf Duftreis</b> (d, f, g)	„Hähnchenschnitzel mit einer Cornflakes-Panade“, dazu Mango-Chutney-Dip und Duftreis mit gerösteten Mandelsplintern und fruchtiger Garnitur (9, a, g, h)
Freitag	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>4 St. Hefeklöße mit Beerenobst</b> (1, a, g)</li> <li><b>Milchreis mit Kirschfruchtsauce</b> (auf Wunsch mit Zimt und Zucker) (1, 3, g)</li> </ol>	„Schwäbischer Zwiebelbraten“ (saftiges Rindfleisch geschmort mit Zwiebeln im dunklen Bratensud), dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat mit Italien Dressing (a, c, g, j, l)

**Neu!!!** Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“  
Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche bestellen.  
Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.

**Kleiner Salat 4,20 €**  
**Großer Salat 4,70 €**  
**Extras: 2,00 €**

**Fett gedruckt = leichtere Kost**

**Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln/  
Zuckeraustauschmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle  
(Aspartam)

**Allergene**

- a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)
- h Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> abgegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

**Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.**