

		Woche o			
Datum	Suppe/Dessert	Mediterran- Alpenländische Küche	Leichte Vollkost	Schonkost	Abendbrot
Montag	Gemüsebrühe mit Flädle Fruchtquark	Sedanini (Nudeln) mit Zucchini/Käsesauce und Parmesan	Gekochte Ochsenbrust mit Kräutersoße und Bouillonkartoffeln	Gekochte Ochsenbrust mit Kräutersoße und Bouillonkartoffeln	Karottengemüse Linsen/Lauchsalat Krautsalat Rohkost vom Buffet
	Kcal 172	Kcal 401	Kcal 530	Kcal 530	Kcal 434
Dienstag	Brokkoli Cremesuppe Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Hokiseehechtfilet gebr. mit Oliven, Kapern, Sellerie, Tomaten und Risotto	Vegetarische Maultaschen gebraten auf Marktgemüse mit Schmand	Hokiseehechtfilet ged. mit Tomatensauce, Schwarzwurzel und Risotto	Rote Beete Bauernsalat Gemüsebratling/ Dip Rohkost vom Buffet
	Kcal 306	Kcal 635	Kcal 378	Kcal 503	Kcal 594
Mittwoch	Frühlingssuppe Apfel	Szegediner Gulasch aus Rindfleisch, Kraut und Paprikastreifen mit Kartoffelklößen	Zucchinikartoffelpuffer mit Grilltomate und Dip	Gulasch vom vom Rind mit Gemüse SK und Kartoffelknödel	Peperoni Nudelsalat Tomate- Basilikum Frischkäse Rohkost vom Buffet
	Kcal 235	Kcal 374	Kcal 581	Kcal 415	Kcal 536
Donnerstag	Kürbis-Ingwersuppe Karamelpudding	Spinatknödel mit Bergkassoße und Pfannengemüse	Putensteak mit Estragon soße, Karotten, Brokkoli und Romanabohnen, dazu Püree	Putensteak mit Estragon soße, Karotten, Brokkoli und Romanabohnen, dazu Püree	grüner Bohnensalat Kartoffelsalat Kalbsbratwurst Rohkost vom Buffet
	Kal amerpudding Kcal 215	Kcal 158	Kcal 514	Kcal 514	Konkost voili bullet Kcal 519
Freitag	Gemüsecreme-Suppe mit Croutons Ananaskompott	Tilapia gebraten mit Orangensauce, Fenchelgemüse, Salzkartoffeln	Bayrischer Topfenauflauf mit Fruchtsoße	Tilapia gedünstet mit Orangensauce, Fenchelgemüse und Salzkartoffeln	Gebratenes Gemüse Paprika Farmersalat Oliven, Gurkenhappen Rohkost vom Buffet
	Kcal 225	Kcal 438	Kcal 524	Kcal 370	Kcal 383
Samstag	Hühnersuppe mit Backerbsen	Minestrone mit weißen Bohnen und Rindfleisch	Fagottini (Nudeln) gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettich, dazu Hummersauce	Minestrone Gemüsesuppe mit Suppenbrötchen	Pellkartoffeln mit Quark Rotkraut mit Apfel Rohkost vom Buffet
	Banane Kcal 141	Kcal 293	Kcal 440	Kcal 48	Kcal 561
Sonntag	Boullion mit Eierflocken	Hirschgulasch mit Waldpilzen und Spätzle	Ratatouille Gemüse mit gebackenem Fetakäse und Polenta	Hirschgulasch mit Romanesco und Spätzle	Prinzessbohnensalat Tomate Mozzarella Gebratenes Gemüse
Roi Fragon zu Allorgonon und Zu	Mousse au Chocolat Kcal 348 Setzstoffen in unceren Speisen	Kcal 324	Kcal 496	Kcal 386	Rohkost vom Buffet Kcal 451 Sten wijnschen wir einen angenehmen

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal

Unseren Gästen wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit! Ihr Service – und Küchenteam