


# Speisekarte

18.07.22– 22.07.2022


## Montag

Menü 1                      Kalbsgeschnetzeltes aus der Keule Züricher Art mit Champignons  
in Rahmsauce, dazu Rösti Taler  
Stückobst  
a1,g,j

vegetarisch  Vegetarischer Wrap mit Salat und Hirtenkäse gefüllt  
dazu Joghurtdip  
Stückobst  
a1,c,g

## Dienstag

Menü 1                      Mediterrane Schweine- Frikadelle mit getrockneten Tomaten  
und frischen Kräutern auf Balsamico- Sauce mit  
Bandnudeln  
Beerenjoghurt  
a1,c

vegetarisch  Gemüse Kartoffel Curry mit Karotte  
Blumenkohl, Koriander und Kokos  
dazu Vollkornreis  
Beerenjoghurt  
g,i

## Mittwoch

Menü 1  Paniertes Seelachsfilet mit Lemon Pepper, dazu  
Zitronen Sauce und Schwenkkartoffeln  
a1,b,g,i

vegetarisch                      Spätzle-Pfanne mit Lauchgemüse  
in Käse-Sahnesoße dazu Röstzwiebeln und Blattsalat  
a1,c,g

# Speisekarte

18.07.22– 22.07.2022

## Donnerstag

Menü 1

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ paniert mit Soße  
Salzkartoffeln und buntem Salat  
Mangokompott

a1,c

vegetarisch



Ravioli mit Rucola-Käsefüllung in Basilikum-Pestosauce  
Tomatensalat  
Mangokompott

a1,g,18

## Freitag

Menü 1

Hochzeitssuppe  
mit Spargelstücken, Fadennudeln, Karotte, Lauch, Sellerie  
und Rinderklößchen und frischer Petersilie  
Dazu ein Brötchen

Stückobst

a1,g

vegetarisch

Minestrone Gemüseintopf mit  
Spaghetti, Italienischem Gemüse und Tomate abgeschmeckt

Stückobst



a,i,k,f

**Heute haben wir nach Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ein spezielles Essen für Sie zusammengestellt:**

**Es ist besonders ausgewogen, meist regional und saisonal. Sie erkennen es an diesem Zeichen!**

