


# Speiseplan Cafeteria

## 19.03.2018 - 24.03.2018

<p><b>Montag, 19.03.2018</b> Braumeister Gulasch mit Perlzwiebeln, Champignons und Craftbeer dazu Salzkartoffeln und Fingermöhren (2, 4, 9) <span style="float: right;"><b>5,90 €</b></span></p> <p>Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsoße dazu Rahmkraut und Petersilien-Kartoffelstampf (2, 5) <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p> <p>Hähnchenbrust im Cornflakesmantel gebraten an Mango-Currysoße dazu Vanillereis und Salat <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>	<p><b>Dienstag, 20.03.2018</b> Paprikarahmschnitzel vom Schweinerücken dazu buntes Gemüse und Pommes (2) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p><u><b>Von der Grillplatte:</b></u></p> <p>Putensteak mit Salbei und Parmaschinken an Tomatensoße dazu Penne mit Spinat und mediterranes Gemüse <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Allgäuer Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln dazu Salat (3) <span style="float: right;"><b>6,50 €</b></span></p>
<p><b>Mittwoch, 21.03.2018</b> Ofenfrischer Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) <span style="float: right;"><b>5,50 €</b></span></p> <p>Schweinefilet am Stück im Speckmantel an Thymianjus dazu Ofenkartoffeln und Karotten-Kohlrabigemüse <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p> <p>Gratinierte Fischpfanne auf Blattspinat mit Kräuterkruste an Senfsoße dazu Linguine <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p>	<p><b>Donnerstag, 22.03.2018</b> Hausgemachter Hackbraten mit Champignonsoße dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl (3, 4, 5) <span style="float: right;"><b>6,50 €</b></span></p> <p>Streifen von der Hähnchenbrust mit Asiagemüse und Sprossen in grüner Currysoße dazu Basmatireis <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p>Pfannengyros mit hausgemachtem Tzaziki dazu Krautsalat und Pommes (2, 9) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p>
<p><b>Freitag, 23.03.2018</b> Paniertes Seelachsfilet mit Frankfurter Grüner Soße dazu Petersilienkartoffeln und Lauch-Möhrengemüse (5) <span style="float: right;"><b>6,90 €</b></span></p> <p><u><b>Von der Grillplatte:</b></u></p> <p>Gebratenes Rumpsteak an grüner Pfeffersoße dazu Paprika-Staudenselleriegemüse und Kroketten (2) <span style="float: right;"><b>7,90 €</b></span></p> <p>Scheiben von der Schweinelende im Käse-Ei-Mantel gebacken an Steinpilzrahm dazu grüne Bandnudeln und Salat (2) <span style="float: right;"><b>7,20 €</b></span></p>	<p><b>Samstag, 24.03.2018</b></p> <p><u><b>Samstag ist Eintopftag! (Jeden Samstag)</b></u> Wechselnde Eintöpfe mit Siedewurst und Brötchen (8) <span style="float: right;"><b>5,10 €</b></span></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><b>wünscht "Guten Appetit!"</b></p>

(1) = mit Farbstoff; (2) = mit Konservierungsstoffen; (3) = mit Antioxidationsmittel; (4) = mit Geschmacksverstärker;  
(5) = E223 Natriumsulfid; (8) = mit Phosphat oder Stabilisator E450 a, b; (9) = mit Süßungsmittel;  
(10) = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

<p><b>Montag, 19.03.2018</b></p> <p>Rosa gebratene Lammkeule an Thymianjus mit Parmesankartoffeln und Bohnen in Butterbrösel <b>8,90 €</b></p> <p>Fisch vom Grill auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln <b>7,90 €</b></p>	<p><b>Dienstag, 20.03.2018</b></p> <p>Schweinefilet im Tiroler Speckmantel am Stück gebraten mit Rotweinreduktion auf Rahmkohlrabi und sautierten Gnocchi <b>8,50 €</b></p> <p>Gebrautes Doradenfilet auf geschmortem Chicoree dazu Gemüsereis <b>8,90 €</b></p>
<p><b>Mittwoch, 21.03.2018</b></p> <p>Maispouardenbrust auf Sherryrahm mit Käse-Quiche und Endivensalat mit Preiselbeerdressing <b>8,50 €</b></p> <p>Rotbarschfilet vom Grill auf Olivenbattersauce mit Kräuterpasta und Safranfenchel <b>7,90 €</b></p>	<p><b>Donnerstag, 22.03.2018</b></p> <p>Kalbsinvoltni mit Salbei und getrockneten Tomaten gefüllt dazu römische Nocken und buntes Gemüse <b>8,90 €</b></p> <p>Hausgemachte Döppekuchen mit Apfelmus (2, 3, 4, 5, 10) <b>5,90 €</b></p> <p>Gebrautes Lachsfilet auf Rahmspinat mit Sesamkartoffeln <b>8,90 €</b></p>
<p><b>Freitag, 23.03.2018</b></p> <p>Sauerbraten vom Rind in Rosinen-Mandelsauce dazu Kartoffel-Speckknödel und Rotkohl <b>8,50 €</b></p> <p>Unsere hausgemachte Fischsuppe mit Baguette <b>5,90 €</b></p> <p>Kabeljaufilet auf Kürbis-Lauchgemüse in Curryrahm mit Farfalle <b>8,90 €</b></p>	<p><b>Samstag, 24.03.2018</b></p> <p><b>a la minute</b></p> <p><b><u>Fleischgenuss der anderen Art</u></b> <b>Dry-Aged Steaks nach Ihrer Wahl</b></p> <p>und gerne auch á la minute mit Zutaten aus unseren Frischetheken</p> <p> wünscht <b>"Guten Appetit!"</b></p> <p>Änderungen vorbehalten</p>

(2) = mit Konservierungsstoffen; (3) = mit Antioxidationsmittel; (4) = mit Geschmacksverstärker; (5) = E223 Natriumsulfid;

(10) = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene können an der Essensausgabe eingesehen werden