

Speiseplan

IPP

für die Zeit vom 19. mit 23. Juni 2017

Tagessuppe €-.65

Montag, den 19.6.2017

1. Ungarische Gulaschterrinen mit Rindfleisch und Kartoffeln 2.95
2. **Schwedische Küche:** R+S „Köttbullar 1,6 (Hackbällchen) mit Rahmsauce, Preiselbeeren 3 und Kartoffelpüree 2,3,18 oder B.n.W. 3.95
3. **Pastastation:** V „Tortellini alla panna“, Tortellini mit Butter, Sahne, Muskat und Basilikum, auf Wunsch mit gekochtem Schinken 5,6, dazu frisch geriebener Grana 4.50
4. **Indische Küche:** „Chicken Jhalfrezi“ (mittelscharf) mit Tomaten, Paprika und Currysauce,** dazu Basmatireis und Asia-Dip 6.90

Dienstag, den 20.6.2017

1. V Spätzlepfanne 1 mit Pilzen und Gemüse, dazu Sauerahm-Dip 2.95
2. Gebratene Hähnchenkeulen mit Äpfeln, Zitrone, Weißwein und Kräutern, dazu Reis oder B.n.W. 3.95
3. **Indische Küche:** V „Vegetable Biryani“, Reisgericht mit Gemüse, Linsen, frischem Ingwer, Kreuzkümmel und Kurkuma, dazu Joghurt-Dip 4.90
4. **Grillstation:** R „American Steak“ mit Kräuterbutter, gebratenem Bacon 4,5,6, Krautsalatgarnitur und Pommes frites 1,18 oder B.n.W. 7.90

Mittwoch, den 21.6.2017

1. Hausgebackener ofenfrischer Leberkäs´ 3,4,5 mit Kartoffel-Gurkensalat oder B.n.W. 2.95
2. V Rahmschwammerl mit Semmelknödel oder B.n.W. 3.95
3. S XXL-Schnitzel 1,6 gebacken mit Pommes frites 1,18 oder B.n.W. 4.70
4. **Indische Küche:** „Lachs Masala“, gegrilltes Lachsfilet mit Kaschmiringewürzen, Nüssen und Curry-Sahnesauce, dazu Basmatireis und Chili-Dip 6.90

Donnerstag, den 22.6.2017

1. V Apfelkücherl 1 mit Zimtzucker* 2.95
2. R Münchner Tellerfleisch mit Rahmspinat und Kartoffeln, auf Wunsch mit Meerrettich 18,3 3.95
3. **Pastastation:** Penne all´amatriciana mit Tomaten, Speck 4, Weißwein und Peperoncini, V auch veget. möglich, dazu frisch geriebener Grana 4.30
4. **Chinesische Küche:** Chop Suey (leicht scharf), gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Bambus, Gemüse und Paprika,** dazu Reis, auf Wunsch mit Sambal oelek 1 6.90

Freitag, den 23.6.2017

1. **Crossover-Küche:** V **Gemüseauflauf** mit Kartoffeln, Tomaten, Blumenkohl und indischem Gewürzjoghurt 2.95
2. Gebratenes Seelachsfilet auf Porreegemüse in Butter-Zitronensauce, oder Fischfilet gebacken mit Apfel-Sellerie-Remoulade 1,2,3,9 dazu Reis oder B.n.W. 3.95
3. V Camembert 1,2 gebacken, mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Baguette 4.20
4. **Griechische Küche:** S Pfannengyros mit rohen Zwiebeln, Tzatziki***, griechischer Salatgarnitur und Pommes frites 1,18 oder B.n.W. 6.80

Enthält laut neuer Lebensmittel-Informationsverordnung:

1 Konservierungsstoffe, 2 Süßstoffe, 3 Farbstoff/ Schwärzungsmittel, 4 Phosphat, 5 Nitritpökelsalz, 6 Geschmacksverstärker, 7 Gluten, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 11 Erdnüsse, 12 Sojabohnen, 13 Milch/ Laktose, 14 Schalenfrüchte, 15 Sellerie, 16 Senf, 17 Sesamsamen, 18 Schwefeldioxid/ Sulphite, 19 Lupinen, 20 Weichtiere

Wir möchten darauf hinweisen, daß Bestandteile von Laktose 13, glutenhaltigem Getreide 7, Senf 16, Sellerie 15, Eiern 9, Sesam 17 und Geschmacksverstärker 6 in allen unseren Gerichte enthalten sein können. Obwohl wir in unserer Küche auf jegliche Geschmacksverstärker wie z.B. Fondor verzichten, beinhalten leider viele Produkte Glutamat (z.B. Gewürzmischungen, Käse, Panaden, Sojasauce aber auch Tomaten)

B.n.W.=Beilage nach Wahl

* = auch als Dessert (kl.Port.) erhältlich ** = mit wenig Knoblauch *** = mit Knoblauch

V = Vegetarisch K = mit Kalbfleisch R = mit Rindfleisch S = mit Schweinefleisch

Betriebsrestaurant GmbH, Tel. 32991334

Wir wünschen guten Appetit!