

# Speiseplan

IPP

für die Zeit vom 26. mit 30. Juni 2017

Tagessuppe €-.65

## Montag, den 26.6.2017

- 1.R+S Schwäbische Maultaschen 1,2 in Champignonsahne, auf Wunsch mit Reibekäse 1,3 2.95  
2.R Chili con carne\*\*, pikanter mexikanischer Eintopf mit Kidney-Bohnen und Rindfleisch, dazu Reis o. B.n.W. 3.95  
3.Crossover-Küche: V „Spinat-Linsen“ (leicht scharf) mit Ingwer, Chili, Kreuzkümmel und Zitrone,\*\*  
dazu Basmatireis und Joghurt-Dip 4.90  
4.Puten-Cordon bleu 1,6 mit Preiselbeeren 3 und Pommes frites 1,18 oder B.n.W. 6.30

## Dienstag, den 27.6.2017

- 1.V Sahnemilchreis mit Erdbeersauce\* 2.95  
2.Schweineschnitzel „Hongkong“ mit süß-saurer Sauce und Reis oder B.n.W. 3.95  
3.Pastastation: V „Farfalle Rustico“ mit Tomaten, Peperoni, frischen Champignons, Zwiebeln  
und Erbsen, 2 dazu frisch geriebener Grana 1,3 4.30  
4.Grillstation: Rib-Eye-Steak vom Grill, mit Virginia-Pfeffer gewürzt,  
dazu Meerrettichbutter 2,5,6, Zucchini Gemüse und Pommes frites oder B.n.W. 7.90

## Mittwoch, den 28.6.2017

- 1.V Nudeln 2,9 mit Tomatensauce oder R+S Nudeln mit Fleischragout, auf Wunsch mit Reibekäse 1,3 2.95  
2.Zitronen-Kräuterhähnchen mit Reis oder B.n.W. 3.95  
3.Asiaküche: V Chinesischer Gemüseris 12 mit Paprika, Zucchini, Möhren, Sellerie und Kurkuma,  
dazu Chili-Dip 4.90  
4.Tintenfischringe 1 gebacken mit Zitrone, Knoblauchmayonnaise\*\* 1,2,3,9 und Pommes frites 1,18 oder B.n.W. 6.70

## Donnerstag, den 29.6.2017

- 1.Putenwiener 4,5 mit Oldenburger Kartoffelsalat (Mayonnaise, Lyoner, Eier, Gurken, Zwiebeln) 1,2,3,9 2.95  
2.Münchner Schweinebraten mit Blaukraut 3 und Knödel 18 oder B.n.W. 3.95  
3.Pastastation: V Spargelmaultaschen in Granabutter mit frischen Kräutern 4.60  
4.Indische Küche: „Chicken Palak“, (mittelscharf) Hähnchenfleisch mit Rahm-Spinat und Basmatireis,  
dazu fruchtiger Asia-Dip 6.90

## Freitag, den 30.6.2017

- 1.V Gemüseintopf „Nizza“ mit grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln und Kräutern der Provence,  
auf Wunsch mit Würstchen 4,5,6 2.95  
2.Gebratenes Seelachsfilet 10 in Senf-Dillsauce oder Seelachsfilet gebacken mit Gurken-Remoulade 1,2,3,9  
dazu Kartoffelpüree 2,3,18 oder B.n.W. 3.95  
3.Thaiküche: Gebratene Thainudeln mit verschiedenem Gemüse, Nüssen, Schweinefleisch und  
Koriander, dazu Tamarinden-Dip 6.70  
4.Grillstation: Schweinefilet vom Grill mit Schwammerlsauce und Teigwaren oder B.n.W. 6.90

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!