

# Menüplan

**KW 8**  
**20.02. - 24.02.23**

**Suppe**  
klein 1,80 €  
groß 3,20 €

**Menü 1**

**Menü 2**  
**Vegetarisch**



**Menü 3**  
**Tagesempfehlung**

**Salat -/Bowl**  
**Togo**

**Dessert**

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

Gemüsebrühe mit  
Grießklößchen

Fruchtige  
Karottencremesuppe

Klare Gemüsebrühe  
mit Brechbohnen

Tomatencremesuppe  
mit Kräuterschmand

Tagessuppe

**Stollsteimers Homemade**  
**Chili con Carne**  
mit Paprikawürfel  
Kidney Bohnen Mais  
dazu Sour Cream und  
Ofenfrisches Baguette

**Stollsteimers**  
**Crunchy Chicken Burger**  
belegt mit Salat Tomate Gurke  
dazu Homemade Soße  
dazu Twister Kartoffel  
und Cole Slaw

**Hausgemachte Rinderroulade**  
nach Omas Art  
gefüllt mit Speck Essigurke  
und Zwiebel  
dazu Apfelrotkraut und  
Butterknöpfe

**Schwäbischer**  
**Zwiebelrostbraten**  
vom Bio-Roastbeef  
in Rotweinsauce mit  
geschmorten Zwiebelringen  
dazu Bratkartoffeln  
und Kleines Salatbouquet

**Paniertes Seelachsfilet**  
an Hausgemachter  
Remouladensoße  
dazu  
Lauwarmer Kartoffelsalat

**9,80 €**

**9,80 €**

**10,20 €**

**10,50 €**

**9,50 €**

Geschmelzte Semmelknödel  
an Waldpilzragout  
dazu  
Gartenfrische Kresse

**Pasta Napoli**  
Butternudeln an fruchtiger  
Gemüsebolognese  
dazu Geribener Hartkäse

**Pumpkin-Rice**  
Butter-Risotto mit  
Kürbisgemüse in Kokosmilch  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

**Vegetarische Frühlingsrolle**  
an Glasnudel-Gemüsesalat  
dazu Sweet-Chilisoße

**Ofenfrischer**  
**Kaiserschmarrn** mit  
hausgemachter Bourbon-  
Vanillesoße dazu  
Zwetschgentopping und  
Karamelisierten Mandeln

**7,80 €**

**7,70 €**

**7,80 €**

**7,70 €**

**7,70 €**

**Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio**

Verschiedene Salate und  
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und  
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und  
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und  
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und  
Salatbowls der Saison

**Auswahl an verschiedenen Desserts aus unserer eigenen Patisserie**

Haben Sie Fragen zu den in unseren Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen?  
Bitte informieren Sie sich am Aushang und im Produktinformationsordner.  
Auch unser Team hilft Ihnen gerne weiter!

 Vegan

 Vegetarisch

 Scharf

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel  
4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt  
7) Phosphat 8) Süßungsmittel 9) Gewächst