

Speiseplan



Frühjahrs Kur

Fit in den Frühling in der Woche vom 01.03. bis 05.03.2010

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 5 Vegetarisch

Menü 6 Diabetiker

Mo. Tagessuppe: Klare Brühe m. Muscheln		Tagesdessert: Banane		
Cevapcici an serbischer Sauce mit Schafskäse, dazu Nudelreis und Krautsalat R+S	Hähnchenbrust natur mit Mango-Chili-Ragout dazu Mandelreis und Broccoli 1 FA	„Snack-Wraps“ gefüllte Tortillas mit Putenbrust, Frischkäse und Gemüse auf bunter Salatgarnitur	Sahnemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu Fruchtcocktail	Hähnchenbrust natur auf Frischkäsesauce dazu Mandelreis und Broccoli 3,2BE
Di. Tagessuppe: Blumenkohlsuppe		Tagesdessert: Vanillepudding m. Sahnehaube		
Putenbrustbraten „Dijon“ mit Pariser Kartoffeln und Mischgemüse	Schweine-Steak an Ruccola mit grünen Tagliatelle und Salat 4 FA	Gefüllte Eier auf Kartoffelsalat garniert, dazu 2 Semmeln 1	Hausgemachte Pfannkuchen mit bunter Gemüse-Soja-Bolognese	Putenbrustbraten „Dijon“ mit Pariser Kartoffeln und Mischgemüse 3,3 BE
Mi. Tagessuppe: Hühnerbouillon m. Einlage		Tagesdessert: Schoko-Kokoscreme		
„Hofbräugulasch“ mit Semmelknödel und Rotkrautsalat SCH	Gedämpfter Seelachs auf buntem Gemüse in Kokosmilch, dazu Sesamkartoffeln 6 FA	Hausgemachte Bratensülze reichlich garniert, dazu 1 Wasserwecken SCH 7	Kartoffeltaschen „Ricotta“ auf buntem Rahm-Champignonragout und Reis	Schweinegulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 3,4 BE
Do. Tagessuppe: Gulaschsuppe		Tagesdessert: Grießpudding		
Pan. Seelachsfilet mit Kräuterremoulade, Salzkartoffeln und Salat	„Saltimbocca al Tacchino“ Putensteak mit Salbei und Schinken an Prosecco-Sc., dazu Tagliatelle und Spargelgemüse SCH 1 FA	Indonesischer Reissalat mit Geflügelfleisch und Früchten, dazu 3 Schb. Baguette 1,7	Gemüsefrikadelle auf buntem Karottengemüse und Reis	Fischfilet natur in Diät-Tomatensauce, Salzkartoffeln und Salat 3,0 BE
Fr. Tagessuppe: Paprika-Grünkern-Suppe		Tagesdessert: Obst d. Saison		
Paniertes Kotelett mit Sauce, Schwenkkartoffeln und Salat SCH	„Farfalle Italia“ Schmetterlings-Nudeln mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Salat 2 FA	<i>Angemachter Camembert auf Rohkostsalat garniert, dazu 1 Seele</i>	Ungarischer veg. Sauerkrauttopf mit Kartoffeln dazu 1 Semmel	Ungarischer Sauerkrauttopf vegetarisch mit Kartoffeln 3,5 BE

Menü 4

Salatplatte „Nizza“ mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven, dazu Balsamico-Honig-Dressing und 1 Kornbrötchen 5,7

Speiseplan



Frühjahrs Kur

Fit in den Frühling in der Woche vom 08.03. bis 12.03.2010

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 5 Vegetarisch

Menü 6 Diabetiker

Mo. Tagessuppe: Selleriesuppe		Tagesdessert: Knoppers		
Geflügel-Cordon Bleu mit Rahmsauce, Spinatspätzle und Salat	<i>Rindergeschnetzeltes in Cognac-Pfeffer-Sauce mit Kartoffeln und grünen Bohnen 4 FA</i>	Sandwich „Club Spezial“ mit Hähnchenfleisch, Mayo-Weißkrautsalat, Speck und pikantem Dip garniert 1,7	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat in Sahnesauce mit Cherrytomaten, dazu Salat	Putensteak natur in Diätsauce dazu Nudeln und Fingermöhren 3,4BE
Di. Tagessuppe: Bunte Gemüsesuppe		Tagesdessert: Honig-Melonencreme		
Hühnerfricassee mit Champignons dazu Reis und Karottenscheiben	<i>Burgunderbraten vom Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3 FA</i>	Illustrierte Platte reichlich garniert, dazu Butter und 2 Semmeln R+S 1,7	Reis-Auflauf mit heißen Erdbeeren	Hühnerfricassee mit Champignon dazu Reis und Karottenscheiben 3,3 BE
Mi. Tagessuppe: Flädlesuppe		Tagesdessert: Donut		
Altenglische Bierkasserole mit Schwenkkartoffeln und Leipziger Allerlei Ri	<i>Puten-Fleischbällchen in leichter Paprikasauce dazu Kräuterreis und Blattsalat 3 FA</i>	Putenbrustsalat mit Meerrettichsahne garniert auf Blattsalat, dazu 2 Semmeln 1,7	Spargel-Waldpilz-Ragout in Schnittlauchsauc, mit Semmelknödel und Salat	Bierkasserole altenglisch dazu Kartoffeln und Leipziger Allerlei 3,5 BE
Do. Tagessuppe: Linsensuppe		Tagesdessert: Obst d. Saison		
„Zigeunerschnitzel“ in pikanter Sauce, dazu Reis und Balkan-gemüse SCH	<i>Zucchini mit Bulgur und Tomate gratiniert, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 4 FA</i>	„Krabben-Cocktail“ auf Blattsalat garniert, dazu 3 Schb. Baguette 1,7	Tortellini „Rosso formaggio“ in feiner Sahnesauce und Salat	Zigeunerschnitzel in Diätsauce, dazu Reis und Balkangemüse 3,5 BE
Fr. Tagessuppe: Eiermuschelsuppe m. Gemüse		Tagesdessert: Fruchtjoghurt		
Hähnchenpfanne „India“ mit Reis, Apfelstücken, Paprika, Rosinen, Erbsen, Zwiebeln u. Curry	<i>Wild-Lachsfilet an Thymiansauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln 2 FA</i>	Nudelsalat „Italia“ mit Penne, Mozzarella, Tomaten und Basilikum, dazu 3 Schb. Baguette	Eierfricassee mit Spargel und Pilzen, dazu Salzkartoffeln u. Salat	Wild-Lachsfilet an Thymiansauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln 3,2 BE
Menü 4	Calzone „Speziale“ mit Schinken, Salami und Champignons und Salat		SCH	4,6

Lüsse Catering GbR*Lise-Meitner-Str. 9*89081 Ulm*Tel 44084* FAX 45175*Email: info@luessecatering.de

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten !