

# Speiseplan



Woche vom 02.08. bis 06.08.2010

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Diabetiker
Mo. Tagessuppe: Eiermuschelsuppe m. Gemüse		Tagesdessert: Fruchtjoghurt m. Cerealien		
<b>Käse-Maccaroni mit gem. Hackfleisch, dazu Salat</b> Ri	Pan. Hähnchenbrust mit Püree und gebundenem Erbsen-Karottengemüse	Gebackener Camembert auf Blattsalaten garniert mit Preiselbeeren, dazu Baguette	Vegetarische Frühlingsrollen an asiatischem Wokgemüse und Curryreis	Hähnchenbrust natur an Diätsauce, dazu Püree und Mischgemüse 3,0 BE
Di. Tagessuppe: Erbsensuppe m. Speck		Tagesdessert: Obst d. Saison		
„Puszttagulasch“ feurig mit Rösti-Ecken und Tomatensalat SCH	<b>Hähnchenschlegel mit Kirschtomatensauce, dazu Wildreismischung u. Salat</b>	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Essiggurke und Zwiebeln, dazu 2 Semmel SCH 4,6	Vollkornspaghetti mit grünem Spargel in Käsesauce, dazu Blattsalat	Schweinegulasch in Diätsauce, dazu Rösti-Ecken und Pariser Karotten 3,3 BE
Mi. Tagessuppe: Lauchcreme		Tagesdessert: Kirschquark		
Paniertes Schnitzel mit Sauce, Hörnle und Gurken-Kartoffelsalat SCH	„Rüdesheimer Apfelaufbau“ bestreut mit Zimt und Zucker, dazu Mandarinenkompott	Baguette „Italia“ mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Basilikum garniert 7	<b>Spinat-Käseknödel an Sauce Hollandaise, dazu Wildreismischung und Salat</b>	Schnitzel natur in Diätsauce, dazu Hörnle und Gurkensalat SCH 3,6 BE
Do. Tagessuppe: Gemüsebrühe m. Eierstich		Tagesdessert: Schokopudding m. Sahne		
<b>Schweinekotelett natur „Español“</b> mit Oliven, Champignons u. Zwiebeln, dazu Reis und Salat	Fleischküchle mit Röstzwiebeln und Sauce, Püree und Gemüse R+S	Bunter Party-Nudelsalat garniert, dazu 1 Seele 1,7	„Ital. Auberginen-Auflauf“ mit Kartoffelscheiben und Mozzarella, dazu Blattsalat	Fleischküchle in Diät-Bratensauce, dazu Püree und Gemüse 3,6 BE
Fr. Tagessuppe: Gemüsecreme		Tagesdessert: Donut		
Paniertes Schollenfilet mit Kräuterremoulade, Salzkartoffeln und Salat	Putensteak natur in Sauce Bernaise, dazu Püree und gratinierter Blumenkohl	Putenstreifen mariniert auf buntem Salatteller, dazu 1 Kornsemmel	<b>Süsse Pfannkuchen mit Schokoladensauce und Birnenkompott</b>	Fischfilet natur in Dillsauce, dazu Salz-Kartoffeln und Gemüse 3,0 BE
<b>Menü 4</b>	<b>„Calzone Spezial“ mit Tomaten, Schinken, Salami und Champignons</b>			SCH 11

1 = mit Farbstoff  
6 = mit Phosphat

2 = mit Konservierungsstoff  
7 = mit Süßungsmitteln

3 = mit Antioxidationsmittel  
11 = mit Schinkenteilen gepresst

4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = geschwärzt  
\* ALLE GERICHTE zubereitet ohne Kennziffer 2+4

# Speiseplan



Woche vom 09.08. bis 13.08.2010

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 5 Vegetarisch

Menü 6 Diabetiker

Mo. Tagessuppe: Kartoffelcreme		Tagesdessert: Banane		
Putengeschnitzeltes „Züricher Art“ mit gebr. Schupfnudeln und Fingermöhren	<b>Tagliatelle mit feiner Paprika-Thunfischsauce dazu Blattsalat</b>	2 Cheeseburger im Sesambrotchen garniert, dazu Farmersalat Ri 1,7	Kartoffelgratin „Gärtnerin“ mit buntem Gemüse und Käse überbacken, dazu Salat	Putengeschnitzeltes „Züricher Art“ mit gebr. Schupfnudeln und Fingermöhren 3,3 BE
Di. Tagessuppe: Champignoncreme		Tagesdessert: Mandarinenreme		
Rindergulasch in feiner Sauce mit Perlzwiebeln, dazu Spätzle und Salat	Cevapcici auf Tomatenreis mit Ajvar dazu Salat R+S	„Geflügelsülze“ hausgemacht reichlich garniert, dazu 2 Laugensemmel 7	„Spaghetti Napoli“ mit fruchtiger Tomatensauce, ger. Käse und Blattsalat	Rindergulasch in Diätsauce mit Perlzwiebeln, dazu Spätzle und Gemüse 3,5 BE
Mi. Tagessuppe: Fleischbrühe m. Grießklösschen		Tagesdessert: Obst d. Saison		
<b>Schweizer Sahneschnitzel mit Ebly und buntem Salat</b> SCH	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesauce	Feine Leberwurst reichlich garniert dazu 2 Laugensemmeln 4,6 SCH	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Käse überbacken, dazu Püree und buntes Gemüse	Schweizer Sahneschnitzel mit Ely und buntem Gemüse 3,5 BE
Do. Tagessuppe:Kräutercreme		Tagesdessert: Fruchtquark		
Knusper-Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, Kräuterkartoffeln und Blattsalat	„Bami Goreng“ asiatisches Nudelgericht mit Gemüse und Geflügel	„Tandoori-Chicken“ eingelegte Hühnerbrust auf Salat garniert, dazu Curry-Mayo und Weißbrot 1,7	„Kaiserschmarren“ mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus	Fischfilet natur an Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln 3,0 BE
Fr. Tagessuppe: Tomatensuppe		Tagesdessert: Fruchtojoghurt		
Putensteak natur in Balsamico-Honigsauce dazu Reis und Salat	„Westernpfanne“ mit Partyfrikadellen, Kartoffelwürfeln, Gemüse und magerem Speck SCH	Fladenbrot-Ecke „St.Aygulf“ gefüllt mit Mayo-Thunfisch-Salat, reichlich garniert 1,7	„Penne Alfredo“ mit Zucchini-Roquefort-Sauce, dazu bunter Blattsalat	Putensteak in Balsamico-Honigsauce, dazu Reis und Salat 3,3 BE
<b>Menü 4</b>	<b>Nudelaufauf „Ital. Art“ mit gem. Hackfleisch und Käse überbacken, dazu Blattsalat</b>			<b>R+S</b>

Lüsse Catering GbR\*Lise-Meitner-Str. 9\*89081 Ulm\*Tel 44084\* FAX 45175\*Email: [info@luessecatering.de](mailto:info@luessecatering.de)

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten