

Speisekarte InHouse und To Go Kolping

MITTWOCH, 01.02.2023

Vollkost

Pochierter Zander auf jungem Blattspinat mit Beurre Blanc und Petersilienkartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Grünes Thaicurry mit Jasminreis (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Zimtschnecken (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 02.02.2023

Vollkost

Rosa gebratene Lammhüfte auf Fregola - Nudeln mit Thymianjus und grünen Bohnen (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegan

Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Birnentaschen mit Lebkuchensauce (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 08.02.2023

Vollkost

Gefüllte Paprika mit Couscous und Wiesenkräutersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Hausgemachte Rösti aus Wurzelgemüse mit Pochierten Eiern (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Joghurtmousse mit Himbeercoulis (Nr. 2,3)

DONNERSTAG, 09.02.2023

Vollkost

Steirisches Backhendl im Kürbismandel auf Kartoffel -Feldsalat mit Kernölmayo (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gebackene Steinchampignons mit Sauce Tatar und Feldsalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Tiramisu (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 15.02.2023

Vollkost

Gekochter Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce, Salzkartoffeln und Suppengrün (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Hausgemachte Trüffelnudeln mit Gemüse (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Piemonteser Nusskuchen mit Hagebuttenmark (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 16.02.2023

Vollkost

Osso bucco auf Rieslingrisotto mit Gremolata und Schmor Gemüse (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Kräuterrisotto mit roten Zwiebeln und Ziegenkäse (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Lauwarmer bodenloser Apfelkuchen (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 22.02.2023

Vollkost

Gedämpftes Lachsfilet mit Buttermilchfond, neuen Kartoffeln und Stangensellerie (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Paprika - Perlgaubengemüse mit Grillkäse und Wiesenkräutersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Reis Trautmansdorff neu interpretiert (Nr. 2,3,4)

DONNERSTAG, 23.02.2023

Vollkost

Hühnerfrikassee mit Reis und gedünsteten Karotten (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gratinierter Rübenaufbau mit Schnittlauchcreme fraiche (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Pochierte Rotweibirne (Nr. 1,2,3,4,15)

Jedes Gericht incl. Dessert kostet **6,90 €**

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide (1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste, 1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen

Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfine – 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsstoff
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
i mit Azofarbstoff(en)
h chininhaltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine Phenylalaninquelle
m mit Nitritpökelsalz