



# Menüplan

Täglich  
Eintopf

Tagessuppe 2,40 €, Tagesessen 6,10 €, Eintopf 5,20 €, , Fischgericht 7,50 €

## Montag 14.01.2019

Geschnetzeltes vom Rind<sup>a,a1,g</sup> in Thymiansoße<sup>a,a1,g</sup>  
mit buntem Gemüse<sup>g</sup> und Nudeln

Alternativ: Valesstreifen<sup>a,a1,a,4,c,g</sup>, in Thymiansoße<sup>a,a1,g</sup>

## Dienstag 15.01.2019

Eier in Senfsoße<sup>a,a1,g,i,j</sup>, mit Blattspinat<sup>g</sup>  
und Petersilienkartoffeln<sup>g</sup>

## Mittwoch 16.01.2019

Putenschnitzel mit Curry-Ingwersoße<sup>a,a1,g,f</sup>, Mandelreis<sup>g</sup>  
bunte Salate<sup>g,i,j,(4)</sup>

Alternativ: Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung<sup>a,a1,c,g,i,j</sup>

## Donnerstag 17.01.2019

Welsfilet<sup>d</sup> mit Basilikumsoße<sup>a,a1,g,i</sup>, buntem Gemüse<sup>g</sup> und  
Butternudeln<sup>a,a1,g</sup>

Alternativ: Gratiniertes Marktgemüse<sup>g</sup> auf Kartoffelrösti

## Freitag 18.01.2019

Rindfleischfrikadelle mit Pilzrahmsoße<sup>a,a1,g,i</sup>, Kroketten und  
Salat

Alternativ: Avocado – Quinoa patty<sup>a,a4</sup> mit Pilzrahmsoße<sup>a,a1,g,i</sup>  
(in Klammern – kann Spuren enthalten)

Bitte beachten Sie, dass es produktionsbedingt zu Kreuzkontaminationen mit nicht aufgeführten Allergenen kommen kann.

## Öffnungszeiten Stadtspeisesaal: Montag – Freitag, 11.45 – 13.30 Uhr

Gästehaus Insel • Berufsbildungswerk Waiblingen gGmbH • gesetzlicher Vertreter: Roman Hanle • Winnender Straße 2 • 71332 Waiblingen Telefon 07151 9866980 • Telefax 07151 986698-9 • info@bbw-insel.de