

# Speiseplan

Evangelische  
Akademie



## MITTAGESSEN

Montag 21.09.2009	Salatbuffet ▽ Asiatische Gemüsepfanne mit Basmatireis ▽ Gratinierte Polentaschnitten mit gebackenem Gemüse und Schnittlauch-Dip Bad Boller Apfeltiramisu
Dienstag 22.09.2009	Salatbuffet ▽ Bollito di Manzo mit Rosmarinkartöffelchen und Salsa verde ▽ Lauch-Nudel-Schnecken auf Tomatensugo Pflaumencrumble mit Vanillesauce
Mittwoch 23.09.2009	Salatbuffet ▽ Spinat-Schafskäse-Pastete ▽ Orientalisches Gemüse Couscous mit Minz-Joghurdip Mandelmousse mit Aprikosensauce
Donnerstag 24.09.2009	Salatbuffet ▽ Schweinesteaks mit Champignonhaube, Rahmsauce und Spätzle ▽ Nudelgratin mit Gemüse und Mozzarella Schwarzwälder Creme
Freitag 25.09.2009	Salatbuffet ▽ Allgäuer Kartoffelküchle mit Bohnen-Tomaten-Gulasch ▽ Zucchini mit Qinoafüllung und Käsesauce ▽ Sonnenhof-Quarkcreme mit Zimt und Pflaumensauce
Samstag 26.09.2009	Salatbuffet ▽ Kräutergnocchis mit Pepperonata und Parmesankäse ▽ Indischer Blumenkohltopf mit Sesamkartoffeln Quittencreme
Sonntag 27.09.2009	Salatbuffet ▽ Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce mit Bulgour ▽ Falafelbällchen mit herbstlicher Gemüsepfanne Himbeer-Joghurtcreme

## ABENDESSEN

Überbackene Champignons mit Ricotta-Kräuter-Füllung Kürbis-Carpaccio auf feinen Blattsalaten Feldsalat mit Apfel-Walnuss-Dressing Frischkäsecreme mit Schnittlauch Wurst- und Käseauswahl Bunter Brotkorb
Käse-Trauben-Salat Beluga-Linsen-Salat mit Zwiebelsprossen und Mangoessig-Dressing Tomatenbutter-Kugeln Schinken mit Melone Käseauswahl, bunter Brotkorb
Lauch-Apfel-Maissalat Herbstliche Salatmischung mit fruchtigem Dressing und frischen Feigen Olivenquarkcreme Wurst- und Käseauswahl Bunter Brotkorb
Salatbuffet Quiche-Variationen
Kürbis-Apfelsuppe Hühner-Nudelsuppe mit Gemüsestreifen Bulgarischer Tomatensalat Chicoree-Champignonsalat mit Datteln Salami- und Käseauswahl Bunter Brotkorb
Mariniertes Gemüse der Saison Friseesalat mit Birnen und Walnüssen Auberginen-Schafskäse-Dip Schwäbischer Wurstsalat Käseauswahl Bunter Brotkorb

### Wir wünschen guten Appetit!

Viele unserer Lebensmittel verwenden wir ausschließlich aus ökologischer Erzeugung. Bitte informieren Sie sich auf unserer Stellwand.  
Bei Verwendung von alkoholischen Zutaten sind diese Speisen mit (A) gekennzeichnet.  
Wir produzieren unsere Gerichte ohne deklarationspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe.