

KILLWIES
BISTRO & CATERING
Speiseplan 26.10. – 30.10.2026

Montag

- Zartes Putengeschnetzeltes in fruchtig-milder Currysauce (A1, G, I, J)
- Schweinemedallions „Bistro-Style“ in cremigem Senf-Pfefferrahm (A1, G, I, J)
- Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln (A1, C, G)
- Beilagen: Reis, Blumenkohl in Butterbröseln, Spätzle, in Zwiebelbutter geschwenkte Kartoffeln (A1, C, G)
- Knackiger Tagessalat mit zweierlei Dressing (C, G, J, L)

Dienstag

- Saftiger Schweinehals mit herzhafter Zwiebel-Speck-Füllung (I, J)
- Herzhaftes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ (A1, C, G, I)
- Herzhafte schwäbische Linsen & Spätzle, auf Wunsch Wienerle (A1, C, I, J)
- Beilagen: Reis, Spätzle, knusprige Kroketten, Brokkoli (A1, C, G)
- Knackiger Tagessalat mit zweierlei Dressing (C, G, J, L)

Mittwoch

- Würzige Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln (A1, I, J)
- Zart geschmortes Ossobuco (A1, I, L)
- Goldbrauner Backcamembert mit fruchtigen Preiselbeeren (A1, C, G)
- Beilagen: Reis, Spätzle, Rosenkohl, Kartoffeln in Zwiebelbutter (A1, C, G)
- Knackiger Tagessalat mit zweierlei Dressing (C, G, J, L)

Donnerstag

- Schweine-Cordon-bleu: Räucherschinken, Gouda & Zwiebelsauce (A1, C, G, I)
- Zartes Hirschragout mit fruchtigen Preiselbeeren (A1, I, L)
- Fusilli in cremiger Pilzrahmsauce (A1, G, I)
- Beilagen: Knusprige Pommes frites, Spätzle, lockere Semmelknödel, Rotkohl (A1, C, G, L)
- Knackiger Tagessalat mit zweierlei Dressing (C, G, J, L)

Freitag

- Lachs-Spinat-Lasagne mit goldbrauner Käsekruste (A1, C, D, G, I)
- Herzhafte Currywurst mit hausgemachter Currysauce (I, J)
- Herzhafte Gemüse-Lasagne (A1, C, G, I)
- Beilagen: Knusprige Pommes frites, Kaisergemüse (G bei Butterzugabe; weitere nach Produktetikett)
- Knackiger Tagessalat mit zweierlei Dressing (C, G, J, L)

Änderungen vorbehalten. Vorläufiger Küchenentwurf – nicht als verbindliche Allergenauskunft verwenden. Kürzel sind mögliche Allergene nach üblichen Rezepturen, keine bestätigten Angaben; vor Veröffentlichung sämtliche Zutaten, Saucen, Würzmischungen, Wienerle, Beilagen und Dressings anhand tatsächlicher Rezepturen und Produktetiketten prüfen und Kürzel korrigieren/ergänzen. Beilagenkürzel gelten zusammengefasst, nicht für jede einzelne Beilage. Fehlende Kürzel bedeuten nicht allergenfrei; Kreuzkontakte sind nicht bewertet. L gilt nur bei mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l SO₂ im fertigen Gericht. Freitagssalat aus bestehendem Plan beibehalten.

Allergene: A Gluten: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere.