

  
**KILLWIES**  
BISTRO & CATERING  
Speiseplan 14.09. – 18.09.2026

### Montag

- Feines Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art in cremiger Champignonrahmsauce (A1, G, I, L)
- Zart geschmorte Schweinebacken in kräftiger Rotweinsauce (A1, I, J, L)
- Herzhafter Nudelauflauf, goldbraun mit Käse überbacken (Veggie) (A1, C, G)
- Beilagen: Reis, Spätzle, Rosmarinkartoffeln und Erbsen-Mais (A1, C, G)
- Tagessalat mit French- und Balsamico-Dressing (C, G, J, L)

### Dienstag

- Knusprig paniertes Hähnchen-Cordon-bleu mit würzigem Schinken und Käse (A1, C, G)
- Zartes Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln (A1, I, J, L)
- Cremiges Kartoffelgratin mit frischem Tagesgemüse (Veggie) (G, I)
- Beilagen: Reis, Spätzle, Blumenkohl in Butterbröseln und Pommes frites (A1, C, G)
- Tagessalat mit French- und Balsamico-Dressing (C, G, J, L)

### Mittwoch

- Hausgemachter gefüllter Schweinebraten mit Zwiebeln, Speck und Champignons (A1, I, J, L)
- Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken (G)
- Feine Nudeln mit mediterranem Ratatouille (Veggie) (A1, I)
- Beilagen: Reis, Spätzle, Grillgemüse und knusprige Kroketten (A1, C, G, I)
- Tagessalat mit French- und Balsamico-Dressing (C, G, J, L)

### Donnerstag

- Saftiges Schweinesteak Holzfäller-Art mit herzhaften Röstzwiebeln und Speck (A1)
- Zartes Putengeschnetzeltes in cremiger Spinat-Parmesan-Sauce (A1, G, I)
- Hausgemachte Gemüselasagne, goldbraun mit Käse überbacken (Veggie) (A1, C, G, I)
- Beilagen: Kartoffelecken, Reis, Spätzle und cremiges Rahmgemüse (A1, C, G, I)
- Tagessalat mit French- und Balsamico-Dressing (C, G, J, L)

### Freitag

- Knusprig gebratene Schweinshaxe mit kräftiger Kruste (I, J, L)
- Knusprig paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade (A1, C, D, G, J)
- Feine Tagliatelle in cremiger Champignon-Rahmsauce (Veggie) (A1, C, G, I)
- Beilagen: Reis, Semmelknödel, Petersilienkartoffeln und Spätzle (A1, C, G)
- Tagessalat mit French- und Balsamico-Dressing (C, G, J, L)

Änderungen vorbehalten. Die Allergenangaben wurden anhand üblicher Rezepturbestandteile ermittelt. Vor Ausgabe bitte mit den tatsächlich eingesetzten Rezepturen, Produktetiketten und Lieferantenangaben abgleichen; Kreuzkontaminationen und produktabhängige Abweichungen sind gesondert zu berücksichtigen.

**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.