

KILLWIES
BISTRO & CATERING
Speiseplan 27.07. – 31.07.2026

Montag

- Fein marinierte Schweinesteaks mit leichter, pikant abgeschmeckter Pfefferrahmsauce (G, I, J)
- Zartes Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Parmesan-Spinatrahmsauce (G, I)
- Erfrischender Wassermelone-Feta-Salat (G)
- Beilagen: Brokkoli, Reis, Spätzle (A1, C) und goldgelbe Kroketten (A1)
- Knackiger Tagessalat mit cremigem Frenchdressing (C, G, J) zuzüglich 1,00 €

Dienstag

- Knusprig gebackenes Hähnchen-Cordon-bleu (A1, C, G)
- Zart im Ofen gegarter Schweinebraten (A1, I, J)
- Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und fein geriebenem Parmesan (A1, G, I)
- Beilagen: Reis, Spätzle (A1, C), knusprige Pommes frites und in Butter geschwenkte Erbsen (G)
- Knackiger Tagessalat mit cremigem Frenchdressing (C, G, J) zuzüglich 1,00 €

Mittwoch

- Saftig geschmorter Rinderbraten in kräftiger, aromatischer Sauce (A1, I, J)
- Herzhaft überbackene Schweinehalssteaks (G, I, J)
- Hausgemachter Kartoffelaufbau frisch aus dem Ofen (C, G)
- Beilagen: Reis, Spätzle (A1, C), Semmelknödel (A1, C, G), Kaisergemüse in Béchamelsoße (A1, G, I)
- Knackiger Tagessalat mit cremigem Frenchdressing (C, G, J) zuzüglich 1,00 €

Donnerstag

- Herzhaftes Schweine-Cordon-bleu mit Edamer und geräuchertem Schinken (A1, C, G)
- Zartes Putengeschnetzeltes in cremiger Champignonrahmsauce (G, I)
- Feine Knöpfle mit aromatischer Pilzrahmsauce (A1, C, G, I)
- Beilagen: Würzige Wedges (A1), Reis, Spätzle (A1, C) und zarter Blumenkohl
- Knackiger Tagessalat mit cremigem Frenchdressing (C, G, J) zuzüglich 1,00 €

Freitag

- Hausgemachte Lasagne mit herzhaftem Rinderhackfleisch (A1, C, G, I)
- Knuspriges Rotbarschfilet mit feiner Kräutersauce (A1, C, D, G, I)
- Serviettenknödel mit cremiger Waldpilzrahmsauce (A1, C, G, I)
- Beilagen: Reis, Spätzle (A1, C), goldene Kartoffelecken und cremiger Rahmspinat (G)
- Knackiger Tagessalat mit cremigem Frenchdressing (C, G, J) zuzüglich 1,00 €

Änderungen vorbehalten. Die Allergenangaben wurden nach den üblichen Rezepturbestandteilen ergänzt; je nach verwendeten Produkten und Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

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.