

Unser Menüplan

vom 17.01.2022 bis 21.01.2022

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln und Salat (E,G,S,SU,SF)

Menü 2: Spaghetti mit Pesto Rosso, dazu einen gemischten Salat (M,E,G,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: pikanter Wurstgulasch mit Spiralnudeln und Salat (2,3,4,6,E,G,S,SF,SU)

Menü 2: Pilz-Spätzle-Pfanne mit frischen Champignons, dazu einen Salat (M,E,G,S,SU,SF)

Mittwoch

Menü 1: Königsberger Klopse mit Erbsen und Reis (E,G,M,S)

Menü 2: bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne, dazu einen gemischten Salat (E,G,S,SU,SF)

Donnerstag

Menü 1: gemischtes Gulasch mit Hörnlenudeln (G,E,S)

Menü 2: herzhafte Gemüse-Quiche, dazu einen gemischten Salat (E,G,S,SU,SF)

Freitag

Menü 1: Fisch-Frikadelle vom Kabeljau mit hausgemachter Remoulade, Kartoffelsalat und grünem Blattsalat (M,E,G,SF,SU)

Menü 2: mit Hackfleisch gefüllte Paprika mit Specksoße und Reis (E,G,S)

Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmitteln zu, die Allergien verursachen können. Sollten Sie unter einer Unverträglichkeit leiden, setzen Sie sich bitte mit der Küche in Verbindung.

o.d.Z. (ohne zu deklarierende Zusatzstoffe)

Allergene: E Eier/Eierzeugnisse; SE Sesamsamen/Erzeugnisse; ER Erdnüsse/Erzeugnisse; F Fisch/Fischerzeugnisse; K Krebstiere/Erzeugnisse; M Milch/Milcherzeugnisse; S Sellerie; SU Sulphite/Schwefeldioxid; G Glutenhaltiges Getreide/Weizen; SA Schalenfrüchte; SF Senf; SO Sojabohne/Erzeugnisse; W Weichtiere/Erzeugnisse WA Walnuss **Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin