

Unser Menüplan

vom 19.07.2021 bis 23.07.2021

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Zitronen-Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Tagliatelle und Broccoli (E,S,G)

Menü 2: pikante Spaghetti mit Kirschtomaten-Gemüesoße, dazu einen Salat (E,G,S,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: Königsberger Klopse mit Reis und Salat (G,E,M,S,SU,SF)

Menü 2: Gemüsemaultaschen-Gemüse-Pfanne, dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SU,SF)

Mittwoch

Menü 1: Rinderbraten mit Kartoffelgratin und Rosenkohl (M,G,S)

Menü 2: Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen, dazu einen bunt gemischten Salat (M,E,G,SU,SF)

Donnerstag

Menü 1: gegrillte Hähnchenkeule mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse (S)

Menü 2: Blumenkohl-Spinat-Auflauf mit Penne und Tomatensoße, dazu einen gemischten Salat (M,E,G,SU,SF)

Freitag

Menü 1: grünes Fisch-Curry mit Garnelen, Basmatireis, dazu einem gemischten Salat (F,K,SO,SU,SF)

Menü 2: scharfes Rindergulasch vom Weiderind mit Hörnle (G,E,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