

Unser Menüplan

vom 16.05.2022 bis 20.05.2022

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: pikantes Puten-Curry mit Reis und Salat (E,G,S)

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

Dienstag

Menü 1: Pfannkuchen gefüllt mit Spargel-Schinken-Ragout dazu ein Salat
(M,E,G,S,SU,SF)

Menü 2: Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kartoffeln, dazu einen gemischten Salat
(SO,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Badischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit breiten Nudeln (E,G,S,SU)

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

Donnerstag

Menü 1: Puten-Frikassee mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Reis und Salat (M,G,SU,SF)

Menü 2: Anti-Pasti-Nudeln mit Oliven, dazu einen gemischten Salat
(E,G,M,SU,SF)

Freitag

Menü 1: Seelachsfilet mit Thymiankruste, dazu Weißwein-Soße und Bandnudeln
(F,E,G,M,SU,SF)

Menü 2: Schweinesteak vom Schwäbisch Hällischen mit Grillgemüse und Kartoffeln (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; GE Glutenhaltiges Getreide/Gersten
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