

# Unser Menüplan

vom 08.08.2022 bis 12.08.2022

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Spätzle (G,S)

**Menü 2:** Tortellini-Gemüse-Pfanne, dazu einem gemischten Salat (M,E,S,G,SU,SF)

## Dienstag

**Menü 1:** Hackbällchen in fruchtiger Tomatensoße, dazu ein Salat (G,E,S,SF,SU)

**Menü 2:** Armer Ritter mit Vanillesoße (E,G,M,WA)

## Mittwoch

**Menü 1:** knuspriger Schweinebraten mit bayerisch Kraut und Salzkartoffeln (G,S)

**Menü 2:** mediterrane Gemüselasagne, dazu einen gemischten Salat (E,M,G,S,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Fleischkäse mit Spiegelei, Kartoffeln und Rahmspinat (2,3,4,6,G,M)

**Menü 2:** Polenta mit Ratatouille-Gemüse, dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SF,SU)

## Freitag

**Menü 1:** Lachs in Blätterteig mit einem gemischten Salat (F,M,E,G, SF,SU)

**Menü 2:** Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan und Blattsalat (M,S,G,E,SF,SU)

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