

Unser Menüplan

vom 19.09.2022 bis 23.09.2022

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Hähnchen-Geschnetzeltes in Rahmsoße mit Spätzle (E,S,G,M)

Menü 2: Canneloni „Verde“ mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu einem gemischten Salat (M,E,G,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: Spießbraten mit Hörnlenudeln (E,G,S,SF)

Menü 2: Pfannkuchen gefüllt mit Pilzen, dazu einen gemischten Salat (E,M,G,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Bratwurst mit Rotkraut und Kartoffelbrei (4,6,M,G,S,SU)

Menü 2: Dinkel-Reis Gemüse-Pfanne, dazu einen gemischten Salat (G,S,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Fleischküchle mit Hörnlenudeln und Gemüse (E,G,S)

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

Freitag

Menü 1: Fisch-Frikadelle mit Dill-Soße dazu grüne Nudeln (F,M,E,G)

Menü 2: Rindergeschnetzeltes „Madagaskar“ von Hohenloher Weiderind mit Reis (S,G,M)

Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmittel 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 GlutenhaltigesGetreide/Weizen; GE GlutenhaltigesGetreide/Gersten SA Schalenfrüchte; SF Senf; SO Sojabohne/Erzeugnisse; W Weichtiere/Erzeugnisse WA Walnuss

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phospat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin