

# Unser Menüplan

vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Fleischküchle in Zwiebelsoße mit Spiralnudeln (2,3,4,6,E,G,S)

**Menü 2:** Penne mit Gorgonzolasoße, dazu einem gemischten Salat (M,E,G,SU,SF)

## Dienstag

**Menü 1:** Kalbsbratwurst mit Rotkraut und Kartoffelpüree (4,6,G,S,SU)

**Menü 2:** Asiatische Bratnudeln mit Gemüse, dazu einen gemischten Salat (SO,G,S,SF,SU)

## Mittwoch

**Menü 1:** hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und grünem Blattsalat (2,3,4,6,E,G,SU,SF)

**Menü 2:** Vollkorn-Spirelli mit mediterranem Gemüse, dazu einen gemischten Salat (E,M,G,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Tafelspitz mit Meerrettichsoße vom Hohenloher Weiderind mit Salzkartoffeln und Roter Beete (S,M,SF,SU)

**Menü 2:** Thailändisches Kartoffel-Kichererbsen-Curry, dazu einen gemischten Salat (SO,SF,SU)

## Freitag

**Menü 1:** paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat (F,E,G,M,SF,SU)

**Menü 2:** geschmorte Rinderrouladen von Hohenloher Weiderind mit Kartoffelpüree (2,3,SF,S,G)

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