

# Unser Menüplan

vom 23.01.2023 bis 27.01.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Thailändisches Hähnchen-Curry mit Reis (SO,S)

**Menü 2:** Gnocchi mit Kaisergemüse und Knoblauchrahmsauce, dazu einem gemischten Salat (E,G,M,SF,SU,WA)

## Dienstag

**Menü 1:** Kalbfleischküchle mit Rotweinsauce und Kartoffelbrei (G,E,M,S)

**Menü 2:** gelbes Gemüsecurry mit Basmatireis und einem gemischten Salat (SO,S,SF,E,SU)

## Mittwoch

**Menü 1:** Cordon bleu vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln (G,S,E)

**Menü 2:** Gemüse-Ravioli mit fruchtiger Tomatensoße, dazu einen gemischten Salat (M,E,G,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** mit Zwiebeln abgeschmälzte Maultaschen, Kartoffelsalat und grünem Salat (2,3,6,G,M)

**Menü 2:** Grillgemüse mit Zaziki und Reis (M,S)

## Freitag

**Menü 1:** paniertes Schollenfilet mit Tartar-Soße, Kartoffeln und Gurkensalat (F,G,E,M,SU,SF)

**Menü 2:** Spaghetti Bolognese mit einem gemischten Salat (G,M,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