

Unser Menüplan

vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Schweinesteak vom Schwäbisch Hällischen in Pfefferrahmsoße mit Kroketten (G,S,E,M)

Menü 2: Tortellini „Formaggi“ in fruchtiger Tomatensoße dazu einem gemischten Salat (M,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: herzhafte Schaschlik-Pfanne mit Spiralnudeln (2,3,4,6,G,S)

Menü 2: Asia Gemüse mit Sojageschnetzeltem dazu Wildreis (SO,S,M)

Mittwoch

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

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

Donnerstag

Menü 1: pikantes Chili con Carne mit Reis (2,3,6)

Menü 2: Dampfnudeln mit Vanillesoße (E,G,M,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Fisch-Roulade in Weißweinsoße mit Bandnudeln (F,S,M,G,E)

Menü 2: Hühnerfrikassee vom Kikok-Hähnchen mit Reis (G,S,M)

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