

# Unser Menüplan

vom 02.02.2026 bis 06.02.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Karottenpüree (E,G,S,M)

**Menü 2:** Ravioli „Spinat“ in Gemüse- Tomatensoße, dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SF,SU)

## Dienstag

**Menü 1:** Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kartoffelbrei (2,3,4,6,G,S)

**Menü 2:** Tagliatelle mit Rahmpilzen und mit einem gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

## Mittwoch

**Menü 1:** Gyros geschnetzeltes in Metaxa Soße mit Reis (G,M,SU)

**Menü 2:** herzhafte Lauch Quiche, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Schweinebraten vom Schwäbisch Hällischen mit Kartoffelgratin (M,E,G,S)

**Menü 2:** Asiatische Reis-Gemüsepfanne, dazu einen Salat (E,S,G,M,SF,SU)

## Freitag

**Menü 1:** paniertes Schollenfilet mit Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat (E,G,M,SF)

**Menü 2:** Hackbraten mit Hörnle Nudeln und Rahm-Gemüse (S,G,E,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** Glutenhaltiges Getreide/Weizen; **GE** Glutenhaltiges Getreide/Gersten; **DG** Glutenhaltiges Getreide/Dinkel, Hafer; **WA** Walnuss; **CA** Cashewnüsse; **SF** Senf; **SO** Sojabohne/Erzeugnisse; **W** Weichtiere/Erzeugnisse

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