

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: Gyrosgeschnetzeltes 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 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; 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