

Unser Menüplan

vom 12.02.2024 bis 16.02.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Spaghetti Bolognese, dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SF,SU)

Menü 2: Gemüsefrikadelle mit Kartoffelsalat und Blattsalat (G,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Düsseldorfer Senfrahmgeschnetzeltes vom Schwäbisch Hällischen mit Spätzle (G,E,S)

Menü 2: Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola-Soße und einem Salat (E,G,M,S,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Kalbsfleischküchle mit Kartoffel-Karottenstampf (G,E,M,S)

Menü 2: Tagliatelle mit Grillgemüse und einem gemischten Salat (E,G,S,SU,SF)

Donnerstag

Menü 1: Bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut (G,S,E,M,SU)

Menü 2: Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis (SO,S)

Freitag

Menü 1: Schlemmerschnitte „Narvik“ gefüllt mit Garnelen-Dill-Creme dazu Kartoffeln (F,E,M,G)

Menü 2: Kasseler-Pfanne „Hawaii“ mit frischen Ananas und Reis (2,3,4,6,G,S)

**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; SA Schalenfrüchte; 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