

Unser Menüplan

vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Bohnerts Maultaschen abgeschmälzt mit Zwiebeln, Kartoffelsalat und Blattsalat (2,3,4,6,E,G,S,M)

Menü 2: Gnocchi mit Spinat-Käsesoße, dazu einen gemischten Salat (E,M,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich Soße, Kartoffeln und Roter Beete (M,G,S)

Menü 2: Gemüseschnitzel mit Brokkoli Soße und Bratkartoffeln, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Indisches Hähnchencurry mit gebratenem Reis (SO,M,S)

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

Donnerstag

Menü 1: Schweinebraten vom Schwäbisch Hällischen mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut (M,E,G,S)

Menü 2: Mediterrane Gemüselasagne mit einem Salat (S,E,G,M,SF)

Freitag

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

Menü 2: Currywurst mit Kartoffel Wedges und Krautsalat (2,3,4,6)

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 Konservierungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin