

Unser Menüplan

vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Hackbällchen in fruchtiger Tomatensoße mit Spaghetti (E,G,S,SO)

Menü 2: Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, dazu Grillgemüse und einen Salat (G,S,M,E,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: Kalbsbratwurst mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree (4,6,M,G,S)

Menü 2: Gnocchi in Gorgonzola-Sahnesoße und Walnüssen, dazu einem gemischten Salat
(WA,G,M,E,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Bandnudeln (M,S,G,E)

Menü 2: Indisches Linsencurry mit Süßkartoffeln, dazu Basmatireis (M,SO)

Donnerstag

Menü 1: Paprika-Rahmbraten vom Schwäbisch Hällischen mit Hörnle Nudeln (G,E,S,M)

Menü 2: Asiatische Nudel-Gemüse-Pfanne, dazu einem Salat (S,E,G,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Seelachsfilet im Backteig mit Remoulade, Salzkartoffeln und Karottensalat (F,G,E,SU)

Menü 2: gegrillte Merguez mit Gemüse Couscous (G,S,SU)

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