

Achtung: Ab März neue Preise Menü Fleisch/Fisch 9,90 € (geliefert 12,00 €)
Menü Vegetarisch 8,90 € (geliefert 11,00 €)

Unser Menüplan

vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Karotten Püree (E,G,S,M)

Menü 2: Allgäuer Käsespätzle mit einem gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: Hong Shao Rou - Rotgeschmorter Schweinebauch mit Reis (SO,SU,S)

Menü 2: Semmelknödel mit Rahmpilzen und Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Wirsing Rouladen mit Specksoße und Kartoffeln (2,3,4,6,M,E,G,S)

Menü 2: Spaghetti mit Ratatouille-Gemüse und einem Salat (E,G,M)

Donnerstag

Menü 1: Chili con Carne mit Reis mit einem gemischten Salat (E,S,SF)

Menü 2: gefüllte Kartoffeltaschen mit Schmorgemüse, dazu einem Salat (M,E,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Fischfrikadelle mit Remoulade, Kartoffeln und Salat (E,SF,G,M,SU)

Menü 2: Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Karottensalat (E,SF,M,S,G)

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