

Unser Menüplan

vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Rahmschnitzel mit Spätzle und Karottengemüse (S,G,E,M)

Menü 2: Tortellini „Ricotta-Spinat“ in fruchtiger Tomatensoße, dazu einen Salat (E,G,M,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: pikante Schaschlik Pfanne mit Spiralnudeln (2,3,4,6,E,G,SU,S)

Menü 2: gefüllter Pfannkuchen mit Waldpilzen und Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Gyrosgeschnetzeltes in Metaxa Soße und Reis (2,3,4,6,M,E,G,S)

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: Lachsfilet im Blätterteig, Kräuterdip und ein gemischter Salat (E,G,M;SU,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