

Unser Menüplan

vom 16.03.2026 bis 20.03.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: mit Hackfleisch gefüllte Paprika und Reis (M,E,G)

Menü 2: Spaghetti mit Ratatouille-Tomaten Soße (E,G,M,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: Putengeschnetzeltes mit Senf-Rahmsoße und Bandnudeln (SF,S,G,E,M)

Menü 2: mediterrane Gemüselasagne mit einem gemischten Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Rotkraut (G,SU,S)

Menü 2: gebratene Mie Nudeln mit Gemüse, dazu einen gemischten Salat (E,G,SO,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Schweinebraten vom Schwäbisch Hällischen mit Kartoffelgratin (M,E,G,S)

Menü 2: vegetarisches Bohnen-Süßkartoffel-Chili mit Penne (E,G,SO)

Freitag

Menü 1: paniertes Seelachsfilet mit Remoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat (E,G,M,SU,SF)

Menü 2: Jollof-Reis mit Hähnchen (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