

Unser Menüplan

vom 30.03.2026 bis 03.04.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Schweinesteak „Napoli“ vom Schwäbisch Hällischen mit Gnocchi (S,E)

Menü 2: Pfannkuchen mit Apfelkompott (E,G,M)

Dienstag

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

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

Mittwoch

Menü 1: Bärlauch Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen (4,6,S,G,M)

Menü 2: Kartoffel-Gemüse Auflauf, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Donnerstag

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

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

Freitag

Karfreitag

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