

Unser Menüplan

vom 06.04.2026 bis 10.04.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Ostermontag

Dienstag

Menü 1: paniertes Schweineschnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln und Salat (M,S,G,E,SF)

Menü 2: Spinatknödel mit Gorgonzola Soße, dazu einen gemischten Salat (G,M,E,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Paprikaschnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Spätzle (E,G,M,S)

Menü 2: cremiges Risotto mit Pilzen, dazu einen gemischten Salat (E,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Chicken Tikka Masala mit Basmatireis (S,M)

Menü 2: paniertes Gemüseschnitzel mit Brokkolisouße, Reis und einem gemischten Salat (M,SF,G,S)

Freitag

Menü 1: Fischfrikadelle mit Remoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat (G,E,M,SF)

Menü 2: Chili con Carne Tortillas mit Cheddar überbacken, dazu ein Salat (E,G,M,SF)

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