

Unser Menüplan

vom 15.04.2024 bis 19.04.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Wirsingroulade im Speckmantel mit Kartoffeln (2,3,6,G,M,S)

Menü 2: Cannelloni „Verde“ mit fruchtiger Tomatensoße gratiniert, dazu einen gemischten Salat (G,M,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Kalbsbratwurst mit karamellisierten Zwiebeln, Rahmspinat und Kartoffeln (4,G,S,M)

Menü 2: mit Kräutern aromatisiertes Blumenkohlsteak auf Kohlrabipüree mit Chimichurri (M)

Mittwoch

Menü 1: Cordon bleu vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln und Salat (2,3,4,6,M,G,E,SU,SF)

Menü 2: Grillgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln und Kräuterquark (M,G,S)

Donnerstag

Menü 1: gemischter Rollbraten mit Hörnlenudeln und Gemüse (E,M,G,S)

Menü 2: bunte Zartweizen-Pfanne mit paniertem Aubergine-Medaillon und Salat (E,G,M,SU,Sf)

Freitag

Menü 1: paniertes Pangasiusfilet mit Kartoffeln und Gurken-Wasabi-Salat (F,G,M,E,SF,SU)

Menü 2: pikanter Rindergulasch vom Hohenloher Weiderind mit breiten Nudeln (G,E,S,SU)

**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 SA Schalenfrüchte; 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