

Unser Menüplan

vom 13.04.2026 bis 17.04.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

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

Menü 2: Tortelli Spargel mit grünem Spargel, dazu einen gemischten Salat (G,M,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: gefüllter Rollbraten vom Schwäbisch Hällischen mit Kartoffelgratin (2,3,4,6,G,M,S,E)

Menü 2: Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße (G,M,E)

Mittwoch

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

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

Donnerstag

Menü 1: Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Bandnudeln (S,E,G,SF)

Menü 2: Penne mit Trüffel-Sahnesoße und einem gemischten Salat (E,M,SF,G,S)

Freitag

Menü 1: Fischpfanne mit Dill-Sahnesoße und Salzkartoffeln (G,M)

Menü 2: paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Karottenpüree (E,G,M,S)

**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