

# Unser Menüplan

vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Putengeschnetzeltes „Gyros“ in Metaxa Soße mit Eibly (Zartweizen) (M,S,G,SU)

**Menü 2:** Ravioli „Spinat“ mit Tomaten Gemüesoße (G,E,S)

## Dienstag

**Menü 1:** gefüllte Paprika (Hackfleisch) in Tomatensoße mit Salzkartoffeln (G,S,E)

**Menü 2:** Mac´n´Cheese (Macaroni in Käsesoße) dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SF,SU)

## Mittwoch

**Menü 1:** pikante Schaschlik Pfanne mit Reis (2,3,S,G,SU)

**Menü 2:** mediterrane Gemüse Lasagne, dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Kalb Fleischküchle in Rahmsoße mit Kartoffelpüree (S,E,G,SF,M)

**Menü 2:** Spaghetti mit Linsen Bolognese und einem gemischten Salat (E,M,SF,G,S)

## Freitag

**Menü 1:** Fischroulade „Julienne“ mit Dill-Sahnesoße und Bandnudeln (G,M,E,S)

**Menü 2:** asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Basmatireis (G,SO,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