

# Unser Menüplan

vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

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

**Menü 2:** Süßkartoffel Gnocchi mit Grillgemüse, dazu einem gemischten Salat (M,E,SF,SU)

## Dienstag

**Menü 1:** panierte Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat (SO,S,M)

**Menü 2:** cremiges Risotto mit Champignons, dazu einem gemischten Salat (M,E,SF,SU)

## Mittwoch

**Menü 1:** Spießbraten mit Kartoffelgratin (SF,M,E,S,G)

**Menü 2:** mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille Gemüse (S,G,M)

## Donnerstag

1.Mai – Tag der Arbeit

## Freitag

**Menü 1:** Asiatisches Fischcurry mit Basmatireis (F,SO,SE,S)

**Menü 2:** Kalbsfleischküchle mit Kartoffelpüree und Karotten-Erbсен-Gemüse (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