

# Unser Menüplan

vom 27.04.2026 bis 01.05.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

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

**Menü 2:** grüne Tortellini mit Parmesansoße und geschmorte Kirschtomaten (G,E,M)

## Dienstag

**Menü 1:** Paprika-Putengulasch mit Spiralnudeln (G,S,E,M)

**Menü 2:** Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis, dazu einen Salat (SO,S,E,SF,SU)

## Mittwoch

**Menü 1:** Wirsingroulade im Speckmantel mit Kartoffelpüree (2,3,S,G,SU)

**Menü 2:** Spaghetti mit Ratatouille Gemüse, dazu einen gemischten Salat (G,E,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Pollo fino gegrillt mit Schupfnudel-Gemüsepfanne (S,E,G,SF)

**Menü 2:** Allgäuer Käsespätzle, dazu einen gemischten Salat (G,E,M,SF,SU)

## Freitag

**1.Mai**

**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