

Unser Menüplan

vom 05.05.2025 bis 09.05.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

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

Menü 2: Penne mit Tomaten-Sahnesoße, dazu einem gemischten Salat (M,G,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Cevapcici mit Kräuterdip, Paprikareis und Salat (G,M,E,SF)

Menü 2: Gemüsemaultaschen mit Zwiebeln abgeschmälzt und Kartoffelsalat (M,E,G,SF)

Mittwoch

Menü 1: Putenbraten in Rahmsauce mit Kartoffel-Karottenpüree (SF,M,E,S,G)

Menü 2: Rote Beete Gnocchi in Meerrettich Sahnesoße mit einem Salat (G,M,E,SF)

Donnerstag

Menü 1: gemischtes Gulasch mit Hörnle Nudeln (E,S,G)

Menü 2: Asiatische Nudelpfanne mit einem gemischten Salat (SO,S,G,M,E)

Freitag

Menü 1: paniertes Schollenfilet mit Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat (F,E,G,M)

Menü 2: Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Bandnudeln (E,G,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; WA Walnuss; CA Cashewnüsse SF Senf; SO Sojabohne/Erzeugnisse; W Weichtiere/Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phospat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin