

# Unser Menüplan

vom 15.05.2023 bis 19.05.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Wirsingroulade im Speckmantel mit Kartoffeln (2,3,6,E,G,S)

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

## Dienstag

**Menü 1:** Cordon bleu vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln (2,3,4,6,G,E,M,S)

**Menü 2:** Gemüsemautaschen mit Tomaten-Rahmsoße , dazu einen Salat (M,S,G,E,SU,SF)

## Mittwoch

**Menü 1:** pikanter Wurstgulasch mit Spiralnudeln (2,3,4,6,E,G,S)

**Menü 2:** Canneloni „Verde“ mit Spinatrahmsoße, dazu einen gemischten Salat (M,E,G,SF,SU)

## Donnerstag

Christi Himmelfahrt

## Freitag

**Menü 1:** Seelachsloin mit Kräuterkruste, dazu Kartoffeln (F,E,G,SU,M)

**Menü 2:** gemischter Braten mit Kartoffelbrei (M,G,E,SF,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 SA Schalenfrüchte; 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