

Unser Menüplan

vom 12.05.2025 bis 16.05.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Spätzle (E,M,S,G)

Menü 2: Ravioli „Ricotta-Spinat“ mit Tomaten-Gemüsesoße, dazu einen Salat (M,E,G,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Schinkennudeln und dazu einen gemischten Salat (2,3,4,6,E,G,SF,M)

Menü 2: cremiges Risotto mit Gorgonzola und Spinat, dazu einem gemischten Salat (M,E,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: angebratener Fleischkäse mit Rahmspinat und Kartoffeln (2,3,4,6,G,M)

Menü 2: gefüllte Pfannkuchen mit Rahmpilzen und Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Burgunderbraten vom Schwäbisch Hällischen Schweinehals mit Bandnudeln (E,G,M,S,SU)

Menü 2: Mediterrane Gemüselasagne mit einem Salat (S,E,G,M,SF)

Freitag

Menü 1: Fischfilet „Bordelaise“ mit Gemüsereis (F,G,S,M)

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

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