

# Unser Menüplan

vom 22.05.2023 bis 26.05.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Schweinesteak in Pfeffer-Rahmsoße mit Bratkartoffeln (M,G,S)

**Menü 2:** Spaghetti mit roter Linsenbolognese, dazu einen gemischten Salat (E,G,S,SU,SF)

## Dienstag

**Menü 1:** Puten-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsoße und Spätzle (G,E,M,S)

**Menü 2:** Spargelragout mit Kartoffeln (M,S,G,E)

## Mittwoch

**Menü 1:** Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit breiten Nudeln (E,G,S,SU)

**Menü 2:** Kichererbsen-Kartoffel-Curry, dazu einen gemischten Salat (SO,M,E,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Hackbällchen in pikanter Tomatensoße, dazu Penne (E,G,S,)

**Menü 2:** Gnocchi mit mediterranem Grillgemüse, dazu einen gemischten Salat (M,E,G,SF,SU)

## Freitag

**Menü 1:** Thaiändisches Fischcurry mit Basmatireis (F,SO,S,M)

**Menü 2:** Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Kartoffeln (M,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 Nitritpökelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin