

Unser Menüplan

vom 19.05.2025 bis 23.05.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Schweinesteak vom Schwäbisch Hällischen in Paprikarahm, mit Spätzle (E,M,S,G)

Menü 2: Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, dazu einen Salat (M,E,G,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti (G,S,M)

Menü 2: Blumenkohl Bratling auf Grillgemüse, dazu einem gemischten Salat (G,M,E,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: bunte Pastapfanne mit Spargel und Schinken (2,3,4,6,E,G,M)

Menü 2: Asiatische Reis-Gemüsepfanne, dazu einen Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: gemischter Rollbraten mit Hörnlenudeln (E,G,M,S,SU)

Menü 2: Gnocchi-Pfanne mit Rahmgemüse, dazu einem gemischten Salat (G,M,E,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Fischroulade „Julienne“ mit Weißwein Soße und Bandnudeln (F,G,S,M,SU)

Menü 2: Chili con Carne mit Reis mit einem gemischten Salat (E,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