

Unser Menüplan

vom 30.06.2025 bis 04.07.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

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

Menü 2: Spaghetti mit feiner Parmesansoße, dazu einen gemischten Salat (E,G,S,M,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Hühnerfrikassee mit Reis (G,M)

Menü 2: Gnocchi mit Zucchini und Kirschtomaten, dazu einen Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Mittwoch

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

Menü 2: Gemüse-Lasagne, dazu einen gemischten Salat (E,M,G,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Spießbraten mit Knoblauchsoße und Kartoffelsalat (S,G,E,M,SF)

Menü 2: Ofenkartoffel mit Sour Creme, dazu einen gemischten Salat (E,M,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Paella mit Hähnchen, Fisch und Muscheln, dazu einem gemischten Salat (F,W,G,M,E,SF,SU)

Menü 2: überbackenes Wrap gefüllt mit Chili con Carne, dazu ein Tex Mex Salat (W,M,S,SF,SU,E)

**Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmittel 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