

# Unser Menüplan

vom 18.08.2025 bis 22.08.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Tortelloni „Carne“ gefüllt mit Rindfleisch in Tomaten-Gemüesoße (E,M,S,G)

**Menü 2:** vegetarisches Bami Goreng – indonesisches Nudelgericht mit Gemüse (G,SO)

## Dienstag

**Menü 1:** Gyros vom Schwäbisch Hällischen mit Reis, Tsatsiki und Krautsalat (G,E,S,SF,M)

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

## Mittwoch

**Menü 1:** Schweinerückensteak mit Waldpilzsoße und Bandnudeln (G,E,S,M)

**Menü 2:** Knödeltrio - Käse-, Spinat- und Tomatenknödel abgeschmälzt mit Butter, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** mediterraner Rosmarinbraten vom Schwäbisch Hällischen mit Kartoffeln und Knoblauchsoße (E,M)

**Menü 2:** cremiges Risotto mit Champignons, dazu einen gemischten Salat (E,M,SU,SF)

## Freitag

**Menü 1:** paniertes Schollenfilet mit Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat (F,G,M,E,SF)

**Menü 2:** Köttbullar (Hackbällchen) in Rahmsoße, Preiselbeeren und Spätzle (E,S,G,M)

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