

Unser Menüplan

vom 18.09.2023 bis 22.09.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Achtung! Am Montag den 02.10.23 haben wir die Metzgerei geschlossen, da gibt es kein Mittagessen

Montag

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

Menü 2: Wiener Gemüsestrudel, dazu einen gemischten Salat (M,S,E,G,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: mit Hackfleisch gefüllte Paprika mit Reis (G,M,E,S)

Menü 2: Pfannkuchen gefüllt mit Rahmpilzen, dazu einem gemischten Salat (G,E,M,S,SU,SF)

Mittwoch

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

Menü 2: Vegetarische Currywurst mit Kartoffel-Wedges, dazu einen Salat (G,SU,SF)

Donnerstag

Menü 1: knusprig gegrillter Schweinebauch mit Kartoffelklößen und Rotkraut (S,G,E,SU)

Menü 2: Kartoffel-Kichererbsen-Curry mit einem Salat (SO,S,E,SU,SF)

Freitag

Menü 1: Fisch-Spinat-Lasagne mit einem gemischten Salat (F,M,E,G,S,SF,SU)

Menü 2: Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit breiten Nudeln (G,E,M,SU,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