

Unser Menüplan

vom 25.09.2023 bis 29.09.2023

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: Tortellini „Bolognese“ mit Tomaten-Gemüsesoße (G,E,M,S)

Menü 2: Gemüseschnitzel mit Spinat-Knoblauchsoße und Reis (M,S,E,G)

Dienstag

Menü 1: Schweinebraten mit Kohlrabi à la crème und Kartoffelbrei (G,M,S)

Menü 2: Dinkel-Risotto mit Rosenkohl, dazu einem Salat (DG,WA,E,SU,SF)

Mittwoch

Menü 1: Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Salat (2,3,4,6,G,E,M,S,SU,SF)

Menü 2: Dampfnudeln mit Vanillesoße (G,E,M)

Donnerstag

Menü 1: Eingemachtes Kalbfleisch mit Bandnudeln (G,E,M)

Menü 2: Kartoffel-Parmesan-Stampf mit Pilzragout, dazu einem gemischten Salat (G,E,M,S,SU,SF)

Freitag

Menü 1: Seelachsloin in Kerbelsoße mit Tagliatelle (F,M,E,G,S)

Menü 2: Puten-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle und Gemüse (G,E,M,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