

Unser Menüplan

vom 13.10.2025 bis 17.10.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Spätzle (E,G,S,M)

Menü 2: Spinatknödel mit Gorgonzolasoße und Karottensalat (E,G,M,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Grillbauch mit Baked Beans und Kartoffeln (G,S)

Menü 2: Pilz Ravioli mit Hokkaido und Steinpilzen, dazu einen Salat (E,G,M,SF)

Mittwoch

Menü 1: mit Hackfleisch gefüllte Paprika mit Specksoße und Spiralnudeln (E,G,S)

Menü 2: Gnocchi „Pesto Rosso“ mit Frischkäse gefüllt, dazu einen Salat (CA,E,G,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: pikante Schaschlik Pfanne mit Reis (2,3,4,6,G,SU)

Menü 2: gefüllte Pfannkuchen mit Waldpilzen, dazu einem Salat (S,G,E,M,SF)

Freitag

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

Menü 2: gegrillte Hähnchenkeule mit Gemüsereis (G,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; 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