

Unser Menüplan

vom 20.10.2025 bis 25.10.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Schweinesteak „Napoli“ vom Schwäbisch Hällischen mit Gnocchi (S,E)

Menü 2: Tortelloni „Spinaci“ mit Parmesansoße und Kirsch Tomaten, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Kalbfleischküchle mit Kartoffelbrei und Karotten (E,G,S,M)

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

Mittwoch

Menü 1: Bayrischer Krustenbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen (G,S,SF)

Menü 2: cremiges Pilz Risotto, dazu einen Salat (E,M,SF,SU)

Donnerstag

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

Menü 2: Kürbis Curry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu einem Salat (SO,E,M,SF)

Freitag

Menü 1: Spaghetti mit Knoblauch Garnelen (K,E,G,M)

Menü 2: Kasseler Hals mit Kraut-Schupfnudeln (2,3,4,6,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