

Unser Menüplan

vom 20.11.2023 bis 24.11.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Karotten-Püree (G,S,M,E)

Menü 2: vegetarische Tortellini „Tricolore“ in fruchtiger Tomatensugo, dazu einem Salat
(G,E,M,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: Schweinegeschnetzeltes vom Schwäbisch Hällischen in Pfeffer-Rahmsoße mit Röstli (G,S,M)

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

Mittwoch

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

Menü 2: Mediterrane Gemüse-Lasagne mit einem gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Düsseldorfer Senfrahmbraten vom Schwäbisch Hällischen mit Bandnudeln (E,G,S,SU,M)

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

Freitag

Menü 1: Thaiändisches Fischcurry mit Basmatireis (F,SO,S)

Menü 2: zarter Rinderbraten in Burgundersoße mit breiten Nudeln (E,G,S,SU)

**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 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin