

# Unser Menüplan

vom 25.11.2024 bis 29.11.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** gegrillter Hähnchenschlegel mit Paprika-Specksoße und Reis (2,3,G,S)

**Menü 2:** Gnocchi-Pfanne mit Grillgemüse und gemischtem Salat (G,M,E,SF,SU)

## Dienstag

**Menü 1:** Rahmschnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Kartoffelgratin (M,S,G)

**Menü 2:** Gemüseaultaschen mit Kartoffelsalat und einem gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

## Mittwoch

**Menü 1:** saftiger Kasseler Halsbraten mit Kartoffelbrei und grünen Bohnen (2,3,4,6,G,S,M)

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

## Donnerstag

**Menü 1:** Bayerischer Schweinebraten mit Semmelknödel und Rahmwirsing (E,G,M,S,SU)

**Menü 2:** Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenröster (E,G,M)

## Freitag

**Menü 1:** Kabeljaufilet in Tempurateig mit Kartoffeln und Gurken-Wasabi-Salat (F,M,G)

**Menü 2:** Chili con Carne mit Reis dazu einen Salat (2,3,S,SU,M,SF,SU,E)

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