

# Unser Menüplan

vom 01.12.2025 bis 05.12.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln (E,G,S,G)

**Menü 2:** Penne mit mediterraner Tomaten-Gemüsesoße, dazu einem Salat (E,G,S,M,SF,SU)

## Dienstag

**Menü 1:** Peking-Entenpfanne mit Bandnudeln und Gemüse (S,SO,SE,E,G)

**Menü 2:** Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu einen gemischten Salat (M,SF,SU,E)

## Mittwoch

**Menü 1:** Hähnchen-Pilzpfanne mit Schupfnudeln und Brokkoli (M,G,S,E)

**Menü 2:** Gnocchi-Pfanne mit Gemüse und Knoblauch-Sahnesoße, dazu einen gemischten Salat  
(E,G,M,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Kalbshaxen Gulasch mit Hörnle Nudeln (E,G,S)

**Menü 2:** Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße (G,E,M)

## Freitag

**Menü 1:** Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade mit Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat  
(F,K,E,G)

**Menü 2:** Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Spätzle (E,G,S,M)

**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