

Unser Menüplan

vom 15.12.2025 bis 19.12.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: mit Hackfleisch gefüllte Paprika, dazu Reis (S,G)

Menü 2: Spaghetti mit frischer Tomaten-Pesto, dazu einem Salat (E,G,M,SF,SU,MANDEL)

Dienstag

Menü 1: Puten-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle (E,G,S,M)

Menü 2: Gnocchi mit Spinat-Käsesoße, dazu einen gemischten Salat (E,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Paprika-Rahmbraten mit Bandnuedeln (E,G,S,M)

Menü 2: Allgäuer Käsespätzle mit einem gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: Kalbsbratwurst mit Rotkraut und Kartoffelbrei (4,6,G,S)

Menü 2: Gemüsemaultaschen abgeschmälzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und einen Salat (E,G,M,SU,SF)

Freitag

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

Menü 2: pikante Schaschlik-Pfanne mit Reis (2,3,4,6,G,S)

Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmittel 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 GlutenhaltigesGetreide/Weizen; GE GlutenhaltigesGetreide/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