

Achtung: Ab April neue Preise
Menü Fleisch/Fisch 9,50 € (geliefert 11,00 €)
Menü Vegetarisch 8,50 € (geliefert 10,00 €)

Unser Menüplan

vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Rahmgulasch vom Schwäbisch Hällischen mit Bandnudeln (E,S,G,M)

Menü 2: Ravioli „Ricotta-Spinat“ mit Spinat-Sahnesoße und einem Salat (E,G,M)

Dienstag

Menü 1: Putengulasch mit Paprika, dazu Spätzle (G,E,M,S)

Menü 2: Bulgur-Gemüsepfanne mit Rote Beete Falafel und einem gemischten Salat (G,M,E,SU,SF)

Mittwoch

Menü 1: Rahmschnitzel vom Schwäbisch Hällischen mit Spätzle und Karotten-Erbsen Gemüse (M,E,S,G)

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

Donnerstag

Menü 1: Chicken Tikka Masala vom Pollo fino mit Basmatireis (M,S,G)

Menü 2: Spaghetti mit Grillgemüse und Schafskäse, dazu einem Salat (S,E,G,M,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Seelachs Loin in Dill-Sahnesoße und Kartoffeln (F,M)

Menü 2: Rinderrouladen vom Weiderind mit Kartoffelpüree (S,G,SF)

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