

Unser Menüplan

vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: pikante Schaschlik-Pfanne mit Reis (E,G,M)

Menü 2: Ravioli mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten, Blattspinat und Salzeibutter
(G,M,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Schweinebraten vom Schwäbisch Hällischen mit Rosenkohl und Bandnudeln (E,G,S,M)

Menü 2: gebackene Blumenkohl-Käsetaler mit Kartoffeln und Gemüse (G,E,M,SF,SU)

Mittwoch

1. Maifeiertag

Donnerstag

Menü 1: Szegediner Gulasch vom Schwäbisch Hällischen mit Hörnle-Nudeln (M,E,G,S)

Menü 2: mit Zwiebeln abgeschmälzte Gemüsemaultaschen, Kartoffelsalat und Salat
(2,3,4,6,E,G,M,SU,Sf)

Freitag

Menü 1: Schellfisch in Senfsoße mit Kartoffeln (F,G,M,SF)

Menü 2: Hackbraten mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelbrei (G,E,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 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