

# Unser Menüplan

vom 22.07.2024 bis 26.07.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Pulled Pork mit BBQ-Sauce, Kartoffel Wedges und Krautsalat (SU)

**Menü 2:** grüne Tortellini mit Tomaten-Béchamel, dazu ein Salat (G,E,M,SF,SU)

## Dienstag

**Menü 1:** Hähnchengeschnetzeltes „Waldpilz“ mit Rösti (G,,S,M,SU)

**Menü 2:** Kartoffel-Kichererbsen-Curry, dazu ein gemischter Salat (SO,E,G,M)

## Mittwoch

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

**Menü 2:** Armer Ritter mit Walnüssen, Rosinen, Äpfeln und Vanillesoße (E,G,M,WA)

## Donnerstag

**Menü 1:** Paprika-Zwiebelbraten von SH Schweinehals mit Bandnudeln (E,G,M,S)

**Menü 2:** vegetarische Lauch Quiche, dazu ein gemischter Salat (E,G,M,SU,SF)

## Freitag

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

**Menü 2:** Rindergulasch mit Hörnlenudeln (S,E,G,SU)

**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 Glutenthaltiges Getreide/Weizen; GE Glutenthaltiges Getreide/Gersten; DG Glutenthaltiges 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