

Unser Menüplan

vom 29.07.2024 bis 02.08.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Thailandisches Hähnchencurry mit Basmatireis (SO,G,M,S)

Menü 2: Tagliatelle mit cremiger Waldpilzsoße, dazu ein gemischter Blattsalat (G,E,M,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: Rostbratwürste mit Zwiebelsoße, Rotkraut und Kartoffelbrei (G,S,M,SU)

Menü 2: Spinatknödel mit Käsesoße, dazu ein gemischter Salat (E,G,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (E,G)

Menü 2: mediterrane Gemüselasagne mit einem gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: zarter Rinderbraten vom Black Angus in Burgundersoße mit Bandnudeln (E,G,S,SU)

Menü 2: Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein gemischter Salat (E,G,M,SU,SF)

Freitag

Menü 1: Seelachs-Loin in Dill-Senfsoße mit Kartoffeln (F,M,G,SF,SU)

Menü 2: pikanter Wurstgulasch mit Spiralnudeln (2,3,4,6,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 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