

# Unser Menüplan

vom 18.11.2024 bis 22.11.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** Schweinsteak in Pfeffer-Rahmsoße vom Schwäbisch Hällischen mit Spätzle (E,G,M,S)

**Menü 2:** Bulgur Pfanne „Gemüse-Curry“ und einem gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

## Dienstag

**Menü 1:** Gyros Geschnetzeltes vom Schwäbisch Hällischen mit Tzatziki , Reis und Krautsalat (M,E)

**Menü 2:** Servietten Knödel mit Rahm-Champignons, dazu ein gemischter Salat (E,G,M,SU,SF)

## Mittwoch

**Menü 1:** Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Rotkraut und Kartoffelpüree (4,6,M,S,G,SU)

**Menü 2:** Spaghetti aglio e olio mit einem gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

## Donnerstag

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

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

## Freitag

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

**Menü 2:** Spaghetti Bolognese mit einem gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

**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 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 Phospat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin