

Unser Menüplan

vom 02.12.2024 bis 06.12.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Maultaschen abgeschmälzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat
(2,3,4,6,E,G,SF,Su)

Menü 2: Tortelloni Tricolore „3 Formaggi“ in Tomatensoße und gemischtem Salat (G,M,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote Beete (M,S,G)

Menü 2: Schupfnudel-Gemüsepfanne und einem gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

Mittwoch

Menü 1: Cordon bleu vom Schwäbisch Hällischen mit Bratkartoffeln und Salat (2,3,4,6,G,S,M,E)

Menü 2: Spinatknödel mit Gorgonzolasoße, dazu einen gemischten Salat (M,G,E,SU,SF)

Donnerstag

Menü 1: Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Bandnudeln (E,G,S,SU)

Menü 2: Asiatische Bratnudeln mit frischen Shiitake-Pilzen und einem gemischten Salat
(SO,SE,E,G,SU,SF)

Freitag

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

Menü 2: Gemischtes Gulasch mit Hörnle Nudeln (S,SU,E,G)

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