



**große bunte Salatplatte
mit Brötchen
7,50 €**

Menüplan vom 21.07.-25.07.2025 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 7,00 €

Menü 2 – 7,50 €

Montag	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Schnittlauchsoße dazu Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,G</small>	paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosmarinjus dazu BIO Butternudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,3</small>
Dienstag	Frühlingsrolle „Gärtnerin Art“ mit Currysoße und BIO Basmatireis dazu Dessert <small>*A(W),G</small>	BIO Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>
Mittwoch	Broccoli-Kartoffelauflauf mit Kräutersoße dazu Dessert <small>*A(W),F,G</small>	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst dazu BIO Spätzle sowie Dessert <small>*A(W),I,2,3,15</small>
Donnerstag	BIO Rigatoni mit Vier-Käsesoße dazu Salat und Dessert <small>*G,3</small>	Paprikarahmgeschnetzeltes vom Schwein dazu BIO Bandnudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G</small>
Freitag	Milchreis mit Zimt + Zucker dazu Früchtekompott <small>*G,3</small>	Merlanfilet (Fisch) mit Remouladensoße und Kartoffelsalat dazu Dessert <small>*D,C,J</small>

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschnüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.