



Menüplan vom 05.08.-09.08.2024 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 6,60 €

Menü 2 – 7,00 €

| | | |
|-------------------|---|---|
| Montag | Gemüselasagne auf Tomatenspiegel dazu Dessert <small>*A(W),C</small> | Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst und Spätzle sowie Dessert <small>*A(W),J,2,3,15</small> |
| Dienstag | Rahmspinat mit Röhrei und Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*C,G,3</small> | paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratenjus und Teigwaren sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,3,15</small> |
| Mittwoch | Valess Toscana (Käseschnitzel gefüllt mit Tomate/Mozzarella) dazu Basilikumsoße und Spaghetti sowie Dessert <small>*A(W),C,G</small> | Schweinerückensteak mit Jägersoße und Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*A(W,G),G,15</small> |
| Donnerstag | Kräuterquark mit frischen Kräutern und Lauchzwiebeln dazu Salzkartoffeln sowie Salat und Dessert <small>*G,3</small> | Fleischküchle mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,J,15</small> |
| Freitag | gefüllte Grießschnitte (mit Heidelbeeren) dazu heiße Vanillesoße <small>*G</small> | Seelachsfilet in Knusperpanande mit Soße Tatar dazu Kartoffelsalat sowie Dessert <small>*D,A(W),C,J,15</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=Kaschunüsse, 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.