



**große bunte Salatplatte
mit Brötchen
7,00 €**

Menüplan vom 02.12.-06.12.2024 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 6,60 €

Menü 2 – 7,00 €

Montag	bunter Gemüse-Nudeleintopf mit frischen Kräutern dazu ein Brötchen sowie Dessert	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst und Spätzle dazu Dessert <small>*A(W),J,2,3,15</small>
Dienstag	Gemüsemaultaschen in Dillsoße dazu Reis sowie Dessert <small>*A(W)G,15</small>	Rinderhacksteak auf Bohngemüse dazu Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),C,15</small>
Mittwoch	Kraut-Schupfnudelpfanne mit Röstzwiebeln dazu Dessert	paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosmarinjus und Butternudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,3,15</small>
Donnerstag	Gemüseschnitzel mit Meerrettichsoße und Butterkartoffeln dazu Dessert <small>*A(W),C,15</small>	Rote Wurst auf Blaukraut mit Bratensoße und Schwenkkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),3,15</small>
Freitag	Schwäbischer Ofenschlupfer mit heißer Vanillesoße <small>*G,C</small>	gebackenes Seelachsfilet mit Soße Tatar dazu Kartoffelsalat sowie Dessert <small>*D,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.