



Menüplan vom 31.03.-04.04.2025 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 7,00 €

Menü 2 – 7,50 €

Montag	Linseneintopf mit frischem Gemüse und Kartoffeln dazu ein Brötchen sowie Dessert	Hackfleisch-Nudelauf mit Käse gratiniert dazu Salat und Dessert <small>*3,G</small>
Dienstag	Tortellini in Basilikumsoße mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Champignonrahmsoße dazu BIO Bandnudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G</small>
Mittwoch	Indonesische Gemüse- Nudelpfanne pikant gewürzt dazu Dessert <small>*A(W)</small>	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit BIO Knöpfe sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,J,G</small>
Donnerstag	Gemüseschnitzel mit Rucola-Sahnesoße dazu Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,G</small>	Fleischküchle auf Rotkohl dazu Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),C</small>
Freitag	schwäbischer Ofenschlupfer mit heißer Vanillesoße <small>*G,C</small>	paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensoße dazu Kartoffel-Gurkensalat sowie Dessert <small>*D,A(W),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=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.