



Menüplan vom 07.04.-11.04.2025 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 7,00 €

Menü 2 – 7,50 €

Montag	vegan Kartoffel-Gemüsepfanne mit leichter Kresse-Rahmsoße dazu Dessert <small>*A(W),G</small>	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst und BIO Spätzle dazu Dessert <small>*2,3,15,A(W),J</small>
Dienstag	vegan Gemüse Couscous-Pfanne pikant gewürzt dazu Dessert	Hähnchen Cordon Bleu mit Rosmarinjus und BIO Teigwaren sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,3</small>
Mittwoch	BIO Rosenkohl überbacken mit Hollandaise dazu Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*3,C,G</small>	Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit BIO Reis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,J,3</small>
Donnerstag	BIO Penne auf Ratatouille-Gemüse in Tomatensoße sowie Dessert <small>*A(W),F,G,J</small>	paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Schwenkkartoffeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,3</small>
Freitag	Milchreis mit Zimt + Zucker dazu Fruchtekompott <small>*G,3</small>	Maultaschen geröstet und mit Ei gebacken dazu Kartoffelsalat sowie Dessert <small>*C</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.