



Menüplan vom 29.07.-02.08.2024 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 6,60 €

Menü 2 – 7,00 €

Montag	bunter Kartoffel-Gemüse Eintopf mit frischen Kräutern dazu ein Brötchen sowie Dessert	Krustenbraten mit Altbiersoße und Butternudeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W,G),I,3,15</small>
Dienstag	Pilzragout in Sahnesoße mit Spinatnudeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G</small>	Putenrollbraten „Hohenloher Art“ mit Spätzle dazu Salat und Dessert <small>*A(W),I,J,15</small>
Mittwoch	Blumenkohl – Käsemedaillon mit Kräutersoße und Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),F,G,15</small>	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*G,3</small>
Donnerstag	Cannelloni (Ricotta/Spinatfüllung) mit Basilikumsoße und Käse überbacken dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Hackbraten mit Pfefferrahmsauce und Bandnudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W)G,C,I,J,15</small>
Freitag	Wiener Kaiserschmarrn mit Zimt + Zucker dazu Apfelmus <small>*A(W),C,G,3</small>	Lachsfilet „Natur“ mit Weißweinsauce und Gemüse dazu Salat und Dessert <small>*D,N,A(W),G,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.