



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Unsere Mittagsmenüs

**Woche: 03 18. Januar bis 23. Januar 2021**

<b>Montag</b>	<b>I Schweinebraten an Sauce, Champignons und Wedges e), 1), 4), 5), 6)</b>	<b>6,90 €</b>
	<b>II Gemüseschupfnudeln an feiner Sauce a), b), e), 5)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Dienstag</b>	<b>I Piccata Milanese vom Schwein an Tomatensauce und Spaghetti a), b), e), 5)</b>	<b>6,90 €</b>
	<b>II Penne an Sahnesauce mit gemischtem Gemüse und Parmesankäse a), b), e), 5)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>I Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kartoffelstampf a), 5)</b>	<b>7,40 €</b>
	<b>II Bunte Nudelpfanne mit Lauch und Spargel a), b), e), 5)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>I Gans und Ente mit eigenem Jus, Rotkraut und Kartoffelkloß e), 1), 3), 5), 6)</b>	<b>7,90 €</b>
	<b>II Linseneintopf mit Schinkenwiener e), 3), 5)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>I Rotbarschfilet an leichter Paprikasauce, Gemüstreifen und Reis a), c), e), h), 5), 6)</b>	<b>6,90 €</b>
	<b>II Badische Kartoffelrahmsuppe mit Apfelkühle a), b), e), 5)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Dessert der Woche</b>	<b>Nougatcreme mit Mangosauce a), b), f)</b>	<b>2,50 €</b>

### Allergene

- a) Milch / Käse
- b) Eier
- c) Sellerie
- d) Senf
- e) glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- f) Schalenfrüchte
- g) Sesam
- h) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) Sojabohnen

### Zusatzstoffe

- 1) „mit Farbstoff“
- 2) „mit Konservierungsstoff“
- 3) „mit Nitritpökelsalz“
- 4) „mit Antioxidationsmittel“
- 5) „mit Geschmacksverstärker“
- 6) „geschwefelt“
- 7) „geschwärzt“