



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagsmenüs

Woche: 24 12. Juni bis 17. Juni 2023

<u>Montag</u>	I	Fein würzige Polo fino an Jus, Erbsengemüse und Kartoffelschnitz a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II	Schupfnudeln an Sauce mit buntem Gemüse und Raspelkäse a), b), e), 5), 6)	5,90 €
<u>Dienstag</u>	I	Geschmorte Rinderbäckchen an Burgundersauce und Bauernnudeln a), b), e), 5), 6)	8,90 €
	II	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat an Bärlauchsauce, Tomatenwürfel und Parmesan a), b), e), 5), 6)	6,40 €
<u>Mittwoch</u>	I	Curry-Geschnetzeltes von der Putenbrust an feiner Sauce mit Gemüse-Reis a), b), e), 5), 6)	8,40 €
	II	Pilzragout mit Champignons und Austernpilzen und hausgemachten Maultaschen a), b), e), 4), 5), 6)	6,90 €
<u>Donnerstag</u>	I	Badischer Zwetschgenbraten vom Schwein an Rahmsauce, Champignons und Spätzle a), b), e), 1), 4), 5), 6)	8,90 €
	II	Gefüllte Kartoffel-Käsetaschen an Sauce mit Karotten, Sellerie und Blumenkohlgemüse a), b), c), e), 5), 6)	5,90 €
<u>Freitag</u>	I	Paniertes Fischfilet mit Sauce „Remoulade“ und hausgemachtem Kartoffelsalat a), b), e), h), 4), 5)	8,40 €
	II	Buntes Nudelgericht mit Lauch, Spargel, Pilzen und Parmesan a), b), e), 4), 5), 6)	6,40 €
<u>Dessert der Woche</u>		Mousse au chocolate a)	2,90 €

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“