



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Unsere Mittagmenüs

**Woche: 11 10. März bis 14. März 2025**

<b>Montag</b>	<b>I Schaschlikpfanne an würziger Sauce mit Rosmarinkartoffeln</b> e), 1), 4), 5), 6)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Duo von Gnocchi an Kräuter-Sahnesauce mit Gemüse- und Tomatenwürfel und Parmesan</b> a), b), e), 5), 6)	<b>7,40 €</b>
<b>Dienstag</b>	<b>I Mediterraner Hackbraten an Tomatensauce mit Erbsen-Reis</b> a), e), 1), 4), 5), 6)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Allgäuer Käsespätzle an Sahnesauce, Lauch, Röstzwiebeln und Käse</b> a), b), e), 1), 5), 6)	<b>6,90 €</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>I Backschinken an Senfrahmsauce mit Bauernnudeln</b> a), b), e), d) 1), 3), 5), 6), 8)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Erbseneintopf mit Schinkenwiener</b> c), 3), 5), 8)	<b>6,90 €</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>I Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat</b> a), b), e), 1), 3), 5), 6)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Gefüllte Kartoffel-Käsetaschen an Sahnesauce mit Mischgemüse</b> a), b), e), 5), 6)	<b>6,90 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>I Gebratenes Kap-Seehechtfilet auf Rahmsauerkraut und Nudeln</b> a), b), e), h), 5), 6)	<b>9,50 €</b>
	<b>II Penne-Auflauf an Sauce „Bolognese“ mit Karottenwürfel und Champignons</b> a), b), e), 4), 5)	<b>7,90 €</b>
<b>Dessert der Woche</b>	<b>Bayrische Crème mit Himbeermark</b> a), b), 1)	<b>2,90 €</b>

### Allergene:

- a) Milch/Käse
- b) Eier
- c) Sellerie
- d) Senf
- e) glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- f) Schalenfrüchte
- f,1) (Mandeln)
- f,2) (Haselnüsse)
- f,3) Cashewnüsse
- 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“
- 8) mit Phosphat