



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs Woche 21: 19.05. – 23.05.2025

<u>Montag</u>	I	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Paprikagarnitur und Reis a), e), 1), 4), 5), 6)	8,90 €
	II	Makkaroni an Sahnesauce mit Spargelstücke, Gemüse und Reibekäse a), b), e), 5)	7,40 €
<u>Dienstag</u>	I	Holzfüllersteak vom Schweinehals, mit Jus, Zwiebel-Speckgarnitur und Röstkartoffeln e), 1), 4), 5), 6), 8)	8,90 €
	II	Spaghetti „Carbonara“ an Sauce mit Schinkenstreifen a), b), c), e), 3), 5), 6), 8)	6,90 €
<u>Mittwoch</u>	I	Würziges Pollo Fino an Jus mit Karottengemüse und Spirelli-Nudeln a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II	Gemüse-Linsenbolognese mit Wellenbandnudeln und Parmesankäse a), b), e), 5), 6)	6,90 €
<u>Donnerstag</u>	I	Geschmorte Rinderroulade an Burgundersauce mit Kartoffelstampf a), d), e), 1), 3), 4), 5), 6), 8)	9,50 €
	II	Gemüse-Curry mit Reis und Hirtenkäse a), b), e), 5), 6)	6,90 €
<u>Freitag</u>	I	Paniertes Fischfilet an Sauce Remoulade mit hausgemachtem Kartoffelsalat a), b), e), h), 4), 5)	8,90 €
	II	Badische Kartoffelsuppe mit Apfelkühle a), b), e), 5)	6,90 €
<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
 - 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