



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs Woche 34: 18.08. – 22.08.2025

Montag	I Würzige Polo fino an Jus mit Karottengemüse und Makkaroni a), b), e), 1), 5),6)	8,90 €
	II Allgäuer Käsespätzle mit Sahnesoße Lauch, Röstzwiebeln und Käse a), e), 3), 5), 6)	7,90 €
Dienstag	I Backschinken an Senfrahmssoße mit Schupfnudeln a), b), d), e),1),2), 5), 6)	8,90 €
	II Gefüllte Tortellini mit Ricotta und Spinat an Paprikasauce, Gemüse-Tomatenwürfel und Parmesan a), b), e),5), 6)	7,90 €
Mittwoch	I Gebratene Hähnchenschenkel mit Jus und Kartoffel-Wedges a), e),4), 5), 6)	8,90 €
	II Pilzragout mit Steinchampignons, Austernpilze und Spätzle a), b), e), 4), 5), 6)	7,90 €
Donnerstag	I Parmesanschnitzel vom Schwein an Tomatensoße und Rigatoni b), d), e), 1), 2), 5)	8,90 €
	II Gemüse-Curry mit Reis und Hirtenkäse a), b), e), h), 3), 5), 6), 7)	6,90 €
Freitag	I Rotbarschfilet an Weißweinsoße mit Broccoli und Kartoffeln a), c), h), 5), 6)	8,90 €
	II Badische Kartoffelsuppe mit Apfelkühle a), b), e),5)	6,90 €
Dessert der Woche	Mandarinenquark 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 Koservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) „geschwefelt“
- 7) „geschwärzt“
- 8) mit Phosphat