



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 3: 12.01. – 16.01.2026

<u>Montag</u>	I Holzfällersteak vom Schweinehals mit Jus, Zwiebel-Paprikagarnitur mit Thymiankartoffeln e), 1), 4), 5), 6), 8)	8,90 €
	II Makkaroni „Carbonara“ an Sahnesoße mit Schinkenstreifen a), b), e), 3), 5)	7,90 €
<u>Dienstag</u>	I Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein an pikanter Soße mit Reis a), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Penne an Thunfischsoße mit Oliven und Kirschtomaten a), b), e), h), 5), 6)	7,90 €
<u>Mittwoch</u>	I Schwäbisches Linsengericht mit Schinkenwiener und Spätzle a), b), e), 3), 5)	7,90 €
	II Rahmgemüse mit Kräuter-Schupfnudeln a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Donnerstag</u>	I Gebratene Gans und Ente an eigener Jus, Rotkraut und Kartoffelstampf a), b), e), 5), 6)	9,90 €
	II Feines Rahmwirsinggemüse mit Kartoffelrösti a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Freitag</u>	I Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und hausgemachten Kartoffelsalat a), b), e), h), 4), 5)	8,90 €
	II Gemüse-Curry mit Reis und Hirtenkäse a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<hr/>		
<u>Dessert der Woche</u>	Pfirsich-Joghurtcreme 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