



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 9: 23.02. – 27.02.2026

<u>Montag</u>	I Würziger Schweinebraten vom Hals mit Steinpilzsoße und Kräuter-Schupfnudeln a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Penne an Thunfischsoße mit Oliven und Kirschtomaten a), b), e) 1), 5), 6)	7,90 €
<u>Dienstag</u>	I Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein an pikanter Soße mit Spätzle a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Käsespätzle an Sahnesoße, Lauch, Röstzwiebeln und Reibekäse a), b), e), 3), 5), 6)	7,90 €
<u>Mittwoch</u>	I Feines Pilzragout mit Steinchampignons, Austernpilze und hausgemachten Maultaschen a), b), e), 4), 5), 6)	7,90 €
	II Gefüllte Kartoffel-Käsetaschen an Paprikasoße mit Mischgemüse a), b), e), 5), 6)	7,90 €
<u>Donnerstag</u>	I Geschmorte Rinderroulade an Burgundersoße mit Bauernnudeln a), b), d), e), 3), 4), 5), 6)	9,70 €
	II Gemüse-Curry mit Reis und Hirtenkäse a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Freitag</u>	I Feine Pesto-Nudeln mit Putenbrustwürfel, Kirschtomaten und Zuckerschoten a), b), e), 1), 5)	7,90 €
	II Badische Kartoffelsuppe mit Schinkenwiener a), e), 5), 6), 8)	6,90 €
<u>Dessert der Woche</u>	Mousse au chocolate a), b), e)	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