



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 10: 02.03. – 06.03.2026

<u>Montag</u>	I Würziges Pollo-Fino an Jus, Rosenkohl und Thymiankartoffeln e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Duo von Gnocchi an Tomatensoße mit Gemüse-Tomatenwürfel und Reibekäse a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Dienstag</u>	I Schwäbisches Linsengericht mit Schinkenwiener und Spätzle a), b), e), 3), 5)	7,90 €
	II Feines Rahmkohlrabi-Gemüse mit Kartoffelrösti a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Mittwoch</u>	I Pikantes Gulasch vom Schwein mit Champignons und Reis a), e), 1), 4), 5), 6)	8,90 €
	II Makkaroni an Sahneseße mit Spargelstücken, Karottenwürfel und Parmesan a), b), e), 5)	7,40 €
<u>Donnerstag</u>	I Heimischer Sauerbraten an Soße mit Bauernnudeln a), b), e), 1), 4), 5), 6)	9,50 €
	II Gemüse-Schupfnudeln an feiner Kürbissoße a), b), e), 5)	7,40 €
<u>Freitag</u>	I Gebratenes Kap-Seehechtfilet auf Rahmsauerkraut und Petersilien-Kartoffeln a), b), e), h), 5), 6)	8,90 €
	II Penne-Auflauf an Soße „Bolognese“ mit Erbsen und Champignons a), b), e), 4), 5)	7,40 €
<u>Dessert der Woche</u>	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 Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) „geschwefelt“
- 7) „geschwärzt“
- 8) mit Phosphat