



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Unsere Mittagmenüs Woche 19: 04.05. – 08.05.2026

<b>Montag</b>	<b>I Würziger Schweinebraten vom Hals mit Steinpilzsoße und Thymian-Kartoffeln</b> a), b), e), 1), 5), 6)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Rahmgemüse mit Schupfnudeln</b> a), b), e), 5), 6)	<b>7,40 €</b>
<b>Dienstag</b>	<b>I Feines Spargelragout mit Kartoffelrösti und gekochten Schinkenstreifen</b> a), e), 3), 5), 6), 8)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Spirelli-Nudeln an Kürbis-Ingwersoße mit Mischgemüse und Reibekäse</b> a), b), e), 1), 5)	<b>7,40 €</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>I Feine Bärlauch-Nudeln mit Putenbrustwürfel, Kirschtomaten und Zuckerschoten</b> a), b), e), 1), 5)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Cous-Cous mit Ratatouille-Gemüse</b> e), c), 5), 6)	<b>7,40 €</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>I Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat</b> b), e), 1), 5), 6)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Allgäuer Käsespätzle an Sahnesoße, Lauch, Röstzwiebeln und Käse</b> a), b), e), 3), 5), 6)	<b>7,90 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>I Gebratenes Kap-Seehechfilet auf Zucchini ragout, Fischsoße und Nudeln</b> a), b), e), h), 5), 6)	<b>8,90 €</b>
	<b>II Linseneintopf mit Schinkenwiener</b> e), 1), 4), 5), 6), 8)	<b>7,90 €</b>
<b>Dessert der Woche</b>	<b>Nougatcreme</b> a)	<b>2,90 €</b>

### 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