



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 30: 20.07. – 24.07.2026

<u>Montag</u>	I Hackbraten an Jus mit Kaisergemüse und Wellenbandnudeln a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Hörnle-Nudeln an Sahnesoße mit Spargelstücken, Karottenwürfel und Parmesan a), b), e), 5)	7,40 €
<u>Dienstag</u>	I Gebratene Hähnchenkeule an Bratensoße und Kartoffelwedges 1), 2), 5)	8,90 €
	II Mediterrane Spätzle an Tomatensoße mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Kräuter und Reibekäse a), b), e), 1), 4), 6)	7,40 €
<u>Mittwoch</u>	I Pikantes Gulasch vom Schwein mit Champignons und Reis a), e), 1), 4), 5), 6)	8,90 €
	II Gefüllte Kartoffel-Käsetaschen auf Paprika-Zucchini-Gemüse a), b), e), 5), 6)	7,90 €
<u>Donnerstag</u>	I Backschinken an Senfrahmsoße und Thymiankartoffeln a), d), 1), 2), 5), 6)	8,90 €
	II Maccaroni „Carbonara“ an Sahnesoße mit Schinkenstreifen a), b), e), 3), 5), 6)	7,90 €
<u>Freitag</u>	I Schwäbisches Linsengericht mit Schinkenwiener und Spätzle a), b), e), 5), 6), 8)	7,90 €
	II Pilzragout mit Steinpilzchampignons, Austernpilze und Jerelli-Nudeln a), b), e), 4), 5), 6)	7,90 €
<u>Dessert der Woche</u>	Reis Trauttmannsdorf 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