



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 35: 24.08. – 28.08.2026

<u>Montag</u>	I Schweinsteak mit Brokkoli-Käsemasse überbacken, Jus und Röstkartoffeln a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Wellenbandnudeln an Sahnesoße mit buntem Gemüse und Parmesan a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Dienstag</u>	I Mariniertes Putensteak an Currysoße mit Mandelreis a), e), 5), 6)	8,90 €
	II Gemüse-Schupfnudeln an feiner Paprika-Sahnesoße a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Mittwoch</u>	I Panierte Hähnchenbrust an Jus mit Kartoffel-Wedges a), e), 5), 6)	9,50 €
	II Makkaroni „Carbonara“ an Sahnesoße mit Schinkenstreifen a), b), e), 3), 5), 6)	7,40 €
<u>Donnerstag</u>	I Zarte Schweinebäckchen an Soße, Champignons und feine Nudeln a), b), e), 5), 6)	8,90 €
	II Linseneintopf mit Schinkenwiener e), c), 3), 5), 8)	6,90 €
<u>Freitag</u>	I Italienischer Wurstsalat mit Paprika an feinem Dressing mit Brötchen c), e), 3), 4), 5), 8)	6,90 €
	II Mediterrane Spätzle an Tomatensoße mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Reibekäse a), b), e), 1), 4), 6)	7,40 €
<u>Dessert der Woche</u>	Tutti Frutti b), e)	3,20 €

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