



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 42: 12.10. – 16.10.2026

<u>Montag</u>	I Cevapcici auf Tomaten-Zucchini-ragout und Reis e), 1), 2), 4), 5), 6)	8,90 €
	II Penne an Sahnesoße mit Mischgemüse und Raspelkäse a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Dienstag</u>	I Backschinken an Senfrahmssoße mit Thymiankartoffeln a), d), e), 3), 4), 5), 6)	8,90 €
	II Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensoße, Gemüse-Tomatenwürfel und Parmesan a), b), c), e), 5), 6)	7,90 €
<u>Mittwoch</u>	I Putengeschnetzeltes an Pfeffersoße mit Karotten-Erbsengemüse und Nudeln a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Feines Rahmwirsing-Gemüse mit Kartoffelrösti a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Donnerstag</u>	I Geschmorte Rinderroulade an Burgundersoße mit Bauernnudeln a), b), d), e), 3), 4), 5), 6)	9,50 €
	II Gemüse-Curry mit Reis und Hirtenkäse a), b), e), 5), 6)	7,40 €
<u>Freitag</u>	I Gebratenes Kap-Seehechtfilet auf Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln a), b), e), h), 2), 4), 5), 6)	8,90 €
	II Erbseneintopf mit Schinkenwiener c), e), 3), 5), 8)	7,40 €
<u>Dessert der Woche</u>	Bayrische Himbeercreme a), b)	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