



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 43: 19.10. – 23.10.2026

<u>Montag</u>	I Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein an pikanter Soße mit Spätzle e), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Feines Lauchrahmgemüse mit Kartoffelrösti a), b), e), 5), 6)	7,90 €
<u>Dienstag</u>	I Gebratene Hähnchenbrust an Currysoße mit Mandelreis a), e), f), 5), 6)	8,90 €
	II Allgäuer Käsespätzle an Sahnesoße mit Lauch und Reibekäse a), b), e), 5), 6)	7,90 €
<u>Mittwoch</u>	I Zarte Schweinebäckchen an Jus mit Mischgemüse und Nudeln a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Spaghetti mit Bolognese-Soße und Raspelkäse a), b), e), 1), 5)	7,90 €
<u>Donnerstag</u>	I Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kartoffelstampf a), e), 5)	9,50 €
	II Spirelli-Nudeln an Kürbis-Ingwersoße mit Asiagemüse a), b), e), 1), 5)	7,90 €
<u>Freitag</u>	I Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat a), b), e), h), 4), 5)	8,90 €
	II Chili con Carne mit Reis a), b), c), e), 5)	7,90 €

<u>Dessert der Woche</u>	Mouse au chocolate 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