VOGT

Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 49: 30.11. – 04.12.2026

Montag	I	**Backschinken an Senfrahmsoße mit Thymiankartoffeln** a), b), d), e), 3), 4), 5), 6)	**8,90 €**
	II	**Hörnchen-Nudeln an Sahnesoße mit Gemüse, Erbsen und Karottenwürfel** a), b), e), 5), 6)	**7,40 €**
Dienstag	I	**Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Spätzle** a), b), e), 1), 5), 6)	**8,90 €**
	II	**Penne an Gorgonzola-Soße mit Kirschtomaten und Walnüssen** a), b), e), f), 1), 5), 6)	**7,90 €**
Mittwoch	I	**Gebratene Hähnchenbrust an Currysoße mit Mandelreis** a), e), f), 5), 6)	**9,50 €**
	II	**Allgäuer Käsespätzle an Sahnesoße, Lauch, Röstzwiebeln und Käse** a), b), e), 3), 5), 6)	**7,90 €**
Donnerstag	I	**Würziger Schweinebraten vom Hals mit Bratensoße, Zwiebel-Paprikagarnitur und Schupfnudeln** b), e), 1), 5), 6)	**8,90 €**
	II	**Feines Rahmkohlrabigemüse mit Kartoffelrösti** a), b), e), 5), 6)	**7,40 €**
Freitag	I	**Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat** a), b), e), h), 5), 6)	**8,90 €**
	II	**Spirelli-Nudeln an Kürbis-Ingwersoße und Asia-Gemüse** a), b), e), 1), 5)	**7,40 €**

Dessert der Woche	**Reis Trautmannsdorf** 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 Koservierungsstoff
3) mit Nitritpökelsalz
4) mit Antioxidationsmittel
5) mit Geschmacksverstärker
6) „geschwefelt“
7) „geschwärzt“
8) mit Phosphat