

# Unser Menüplan

vom 18.12.2023 bis 22.12.2023

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



## Montag

**Menü 1:** pikante Schaschlik-Pfanne mit Reis (2,3,6,G,S,SF,SU)

**Menü 2:** Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu einen Salat (E,M,SF,SU)

## Dienstag

**Menü 1:** Spaghetti mit Schinken-Sahnesoße, dazu einen gemischten Salat (E,G,S,M,SF,SU)

**Menü 2:** Thaiändisches Gemüsecurry mit Basmatireis, dazu einem gemischten Salat (SO,S,E,SU,SF)

## Mittwoch

**Menü 1:** Puten-Rahmgeschnetztes mit Spätzle (G,E,M,S)

**Menü 2:** panierte Gemüseschnitzel mit Broccoli-Soße und Kartoffeln (G,M,SF,SU)

## Donnerstag

**Menü 1:** Kalbfleischküchle mit Karottengemüse und Kartoffelpüree (E,G,M,S)

**Menü 2:** Allgäuer Käsespätzle, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SU,SF)

## Freitag

**Menü 1:** paniertes Schollenfilet mit Sauce Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat (F,M,E,G,SF,SU)

**Menü 2:** pikanter Wurstgulasch mit Kartoffel Wedges (G,S,SF,SU)

**Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmitteln zu, die Allergien verursachen können. Sollten Sie unter einer Unverträglichkeit leiden, setzen Sie sich bitte mit der Küche in Verbindung.  
o.d.Z. (ohne zu deklarierende Zusatzstoffe)**

**Allergene:** E Eier/Eierzeugnisse; SE Sesamsamen/Erzeugnisse; ER Erdnüsse/Erzeugnisse; F Fisch/Fischerzeugnisse; K Krebstiere/Erzeugnisse; M Milch/Milcherzeugnisse; S Sellerie; SU Sulphite/Schwefeldioxid; G Glutenhaltiges Getreide/Weizen; GE Glutenhaltiges Getreide/Gersten; DG Glutenhaltiges Getreide/Dinkel, Hafer; SA Schalenfrüchte; WA Walnuss; CA Cashewnüsse; SF Senf; SO Sojabohne/Erzeugnisse; W Weichtiere/Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin