



**große bunte Salatplatte  
mit Brötchen  
7,50 €**

## Menüplan vom 23.06.-27.06.2025 – LIEFERSERVICE

### Menü 1 – 7,00 €

### Menü 2 – 7,50 €

<b>Montag</b>	bunter Gemüseintopf mit Kartoffelschnitz und frischen Kräutern dazu ein Brötchen sowie Dessert	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst und <b>BIO</b> Spätzle dazu Dessert <small>*2,3,15,A(W),J</small>
<b>Dienstag</b>	Indonesische Nudel-Gemüse- Pfanne pikant gewürzt (scharf) dazu Dessert	paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosmarinjus und <b>BIO</b> Teigwaren dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,3</small>
<b>Mittwoch</b>	2 Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C</small>	Rahmgulasch (Schwein) mit Bohnen und <b>BIO</b> Butternudeln dazu Dessert <small>*A(W),J,3</small>
<b>Donnerstag</b>	<b>BIO</b> Spaghetti Bolognese (Soja) mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,3</small>	Fleischkühle auf Kohlrabigemüse dazu Bratensoße und Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,I,3</small>
<b>Freitag</b>	Wiener Kaiserschmarrn mit Zimt + Zucker dazu Apfelmus <small>*A(W),C,G,3</small>	Seelachsfilet in Cornflakes paniert dazu Remouladensoße und Kartoffelsalat sowie Dessert <small>*D,A(W),C,J,3</small>

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig  
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.