



Montag	Sonntag	Samstag	Freitag	Donnerstag	Mittwoch	Dienstag	Montag	KW
06.01.2025	05.01.2025	04.01.2025	03.01.2025	02.01.2025	01.01.2025	31.12.2024	30.12.2024	1/2
Suppe Dessert	Suppe Dessert	Suppe Dessert	Suppe Dessert	Suppe Dessert	Suppe Dessert	Suppe Dessert	Suppe Dessert	<b>Suppe – Nachtisch</b>
<b>Heilige Drei Könige</b> Alle Menüs tiefgefroren					<b>Neujahr</b> Alle Menüs tiefgefroren	<b>Silvester</b> Alle Menüs tiefgefroren		<b>Vegetarisch</b> Menü I / blauer Strich
								<b>Für den kleinen Hunger</b> Menü II / silber Deckel
Jägerschnitzel natur Champign.rahmsauce Zucchini Gemüse Kartoffelpüree BE 2,8 A,B,J	Paniertes Hähnchen- Schnitzel, Blumen- Kohl in Béchamelsoße Petersilienkartoffeln BE 3,9 A, B	Hacksteak in Rahm- Soße, Blumenkohl, Salzkartoffeln BE 3,9 A,B,F,J	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco- Gemüse und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße BE 4,0 A,B,F	Schweinege- schnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Nudeln BE 3,8 A,B,F,G,H	Alaska Seelachsfilet „Neptun“ in Tomaten- Soße, Karotten-Zucchi- nigemüse, Reis BE 3,1 A,B,D	Kalbfleischbällchen In Sahnesoße, Karottengemüse Kartoffelpüree BE 2,9 A,B,F,J	<b>Diätmenü</b> <b>Leichte Kost</b>
Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 3,9 A,B,J	Penne Creme Tonno Penne Nudeln mit Thunfisch, Gemüse Sahnesoße und Goudakäse	Käsespätzle Mit Zwiebelschmelze	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Brocc. Sell. Kartoffeln BE 3,8 J	Lintengericht Schwäbische Art 1 Paar Wiener Spätzle und Bröseln	Hähnchen „Swiss Style“ Hähnchenbrustfilets Würzige Pfeffersoße, Broccoliröschen Kartoffelpüree	Paniertes Schweine- Schnitzel Mit buntem Gemüse Kartoffeln Röstzwiebeln	Bandnudeln mit Rosen- Kohl in Sahnesoße Rote Zwiebeln Und Speckwürfel	<b>Hausmannskost</b> Menü III / roter Streifen
								<b>Kalt/Salat</b> Menü 5 / Etikett
	Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.						<b>Übersicht/ Kennzeichnung Allergene:</b>
								A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / - erzeugnisse D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere/-erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen / - erzeugnisse I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie / -erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind <b>Anmerkung/Zusatzstoffe:</b> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz