

Mittagstisch



KW 20 – 11.05.2026 – 17.05.2026

Montag, 11.05.2026

Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Semmelknödel

A1;A8;A12,A21-R

oder

Vollkornnudeln mit Blattspinat-Käse-Soße und Tomaten

A1;A8;A12,A21

Dienstag, 12.05.2026

„Currywurst mit Pommes“ – Bratwurst in würziger Currysoße
mit knusprigen Pommes frites

A21,A22-S

oder

Bauernomlette mit Tomaten-Gurkensalat

A8;A12,A21,2

Mittwoch, 13.05.2026

Saftiges Hähnchengeschnetzeltes mit gebratenen Pilzen und Spätzle

A1;A8;A12,A21-G

oder

Auflauf von Nudeln und Brokkoli, überbacken mit würzigem Bergkäse

A1;A8;A12,A21

Donnerstag, 14.05.2026

Feiertag – Christi Himmelfahrt

Freitag, 15.05.2026

Cremiges Fischragout mit Gemüseeinlage, dazu Reis mit frischen Kräutern

A1;A9;A12,A21-F

oder

Knusprige Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kartoffelpüree und Kräutersoße

A1;A8;A12,A21

Menü 1 oder 2 = EUR 8,00

Tagessuppe, & Nachtisch = jeweils EUR 1,50

Beilagen Salat = EUR 2,00

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier, A9 Fische, A10 Erdnüsse, A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse, A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse, A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse, A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen, A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten: S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

