Mittagstisch

KW43 – 19.10.2026 – 24.10.2026

Montag, 19.10.2026

Klassiker – Knuspriges Wiener Schnitzel mit herzhafter Speck-Soße
serviert mit Schwäbischen Spätzle

A1;A8;A12,A21;A22-S

Oder
Spinatknödel in einer cremigen Pilz-Rahm-Soße

A1;A8;A12,A21

Dienstag, 20.10.2026

Würzige Nürnberger Würstchen auf cremigem Kartoffelpüree
und feinem Sauerkraut

A12;A21;A22,A24-S

Oder
Herzhafte Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken

A1;A12;A21

Mittwoch, 21.10.2026

Deftiges Brauhaus-Rindergulasch dazu klassische Semmelknödel

A1;A3;A8,A12;A21-R

Oder
In Butter karamellisierte Schupfnudeln mit fruchtigem Apfelmus

A1;A8;A12

Donnerstag, 22.10.2026

Bayrische Brotzeit – Weißwürste, Obazda, Rauchfleisch
dazu Brezeln und Besenbrot, garniert mit frischem Gemüse

A1;A3;A12,A22-S

Oder
Schwäbische vegetarische Maultaschen
in kräftiger Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat

A1;A8;A21,A22

Freitag, 23.10.2026

Goldbraun gebackener Backfisch mit kleinen Ofen-Kartoffeln und Remoulade

A1;A8;A9,A12;A22-F

Oder
Schupfnudeln geschwenkt in feinem bayrisch Kraut

A1;A8;A12,A24

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

PSD Paritätische Sozialdienste Heilbronn gGmbH I Altes Kontor I Happelstraße 17 I 74074 Heilbronn
Öffnungszeiten: Montag – Freitag I Mittagessen 11:30-13:00 Uhr
Tel.: 07131 99 123 11 I kueche@arkus-heilbronn.de