Mittagstisch

KW45 – 02.11.2026 – 06.11.2026

Montag, 02.11.2026

Frikadellen mit cremigem Kartoffelpüree und Buttergemüse
A1;A8;A12,A21-S/R

Oder
Überbackene Gemüse-Maultaschen mit feiner Tomatensoße
A1;A8;A12;A21,A24

Dienstag, 03.11.2026

Bratwurst mit gerösteten Kartoffeln und herzhafter Zwiebel-Soße
A21;A24-S

Oder
Nudel-Gemüseauflauf ``al Forno``
A1;A8;A12,A21

Mittwoch, 04.11.2026

Aromatische Couscous Gemüse Pfanne mit Hähnchenbrust
A1;A12;A21-G

Oder
Knuspriges Veganes Schnitzel mit goldbraunen Kartoffel Wedges
A1;A11;A21

Donnerstag, 05.11.2026

Schwäbische Maultaschen in der Brühe, dazu frischer Kartoffelsalat
A1;A8;A12,A21;A22-S/R

Oder
Hausgemachter Kartoffeln-Gratin mit frischem Karottensalat
A8;A12;A21;A22

Freitag, 06.11.2026

Zanderfilet mit aromatischem Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen
A12;A21-F

Oder
Cremige Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
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

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