Mittagstisch

KW48 – 23.11.2026 – 27.11.2026

Montag, 23.11.2026

Würziges Chilli con Carne mit frischem Baguette-Brötchen
A1;A8;A21,A22-R

Oder
Herzhafter Kürbis-Gnocchi Auflauf mit Käsekruste
A1;A8;A12,A21

Dienstag, 24.11.2026

Schwäbische Spezialität: Linsen, Spätzle und Saitenwürste
A1;A12;A21,A22-S

Oder
Frisch gebackene belgische Waffel mit heißen Kirschen und feiner Schokosoße
A1;A8;A12,A24

Mittwoch, 25.11.2026

Klassiker: Goldbraun frittiertes Schnitzel mit knusprigen Pommes rot/weiß
A1;A8;A12,A21-S

Oder
Köstliche Polnische Pirogge in Butter geschwenkt mit Schmandcreme
A1;A8;A12,A21,A22

Donnerstag, 26.11.2026

Zarte Hühnerfrikadelle mit feiner Gemüsesoße und cremigem Püree
A1;A12;A21,A22-G

Oder
Veganes Curry: pikantes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry
A21

Freitag, 27.11.2026

Pasta ``ai gamberi`` - Garnelen mit Knoblauch in Weißweinsoße
A1;A12;A21,A24,A26-F

Oder
Cremige Kürbis-Pasta mit aromatischen Kräutern und würzigem Feta
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