Mittagstisch

KW49 – 30.11.2026 – 04.12.2026

Montag, 30.11.2026

Knusprig paniertes Kalb-Schnitzel mit feiner Jägersoße dazu schwäbische Spätzle
A1;A8;A21,A22-R

Oder
Vegetarische Tortelloni-Gemüse Pfanne
A1;A8;A12,A21

Dienstag, 01.12.2026

Traditionelle Nürnberger Würstchen mit cremigem Kartoffelpüree
und Rosenkohl in feiner heller Soße
A12;A21;A22-S

Oder
Herbst Gericht: Herzhafte Kürbis-Lasagne mit Feta überbacken
A1;A8;A12,A21

Mittwoch, 02.12.2026

Köstliche Kohlroulade mit Salzkartoffeln und kräftiger Soße
A8;A21;A22-S

Oder
Knusprig gebackene Apfelringe in Backteig, dazu Vanillesoße und Sahne
A1;A8;A12

Donnerstag, 03.12.2026

Klassiker: Spaghetti Bolognese mit würziger Tomaten-Soße
und frisch geriebenem Parmesan
A1;A8;A21-R

Oder
Aromatisch pikantes Kürbis-Curry mit duftendem Basmatireis
A21

Freitag, 04.12.2026

Knuspriger Fischburger mit goldbraunen Riffelkartoffeln
A1;A8;A12,A26-F

Oder
Vegane Bolognese mit aromatischer Soße und Wildreis
A11;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