

MITTAGSTISCH Januar

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag 02.01.2023

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,3,4,6} 7,70
- Rigatoni al Forno mit Gemüse und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,70

Dienstag 03.01.2023

- Schaschliktopf an pikanter Soße mit Reis und Krautsalat ^{M,1,6,3,4} 8,20
- Apfelmüchle mit Vanillesoße ^{A1,C,G} 7,40

Mittwoch 04.01.2023

- Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Salat ^{A1,C,M,1,3,4,5,6} 7,90
- Gemüse-Maultaschen mit Käse und Tomate überbacken dazu Salat ^{A1,C,G,M,L,1,5,6} 7,90

Donnerstag 05.01.2023

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,M,G,1,3,4,5,6} 7,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,70

Freitag 06.01.2023

Feiertag

Samstag 07.01.2023

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 09.01.2023

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat ^{A1,C,G,M,3,4,5,1,6} 7,70
- Gemüse-Nudeln mit frischem Salat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,70

Dienstag 10.01.2023

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und Karottensalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Karottensalat ^{A1,C,G,M} 7,70

Mittwoch 11.01.2023

- Hackbraten mit Bratensoße und Djuvec Reis dazu Krautsalat ^{A1,C,M,1,6} 8,20
- Gebratener Reis mit Marktgemüse dazu Krautsalat ^{C,M,1,6} 7,70

Donnerstag 12.01.2023

- Rinderschmorbraten mit Blumenkohl-Kartoffeln in Rahm ^G 9,50
- Blumenkohl-Kartoffeln in Rahm ^G 7,70

Freitag 13.01.2023

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,90

Samstag 14.01.2023

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 16.01.2023

- Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,70
- Nudelauflauf mit Brokkoli und Salat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,70

Dienstag 17.01.2023

- Schweinefleischstücke in Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Salat ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,40
- Kaiserschmarrn mit Kompott ^{A1,C,G} 7,40

Mittwoch 18.01.2023

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6,3,4,5} 7,90
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,90

Donnerstag 19.01.2023

- Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat ^{A1,G,6,9} 9,50
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Rote-Beete-Salat ^{M,6,9} 7,70

Freitag 20.01.2023

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,90

Samstag 21.01.2023

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 23.01.2023

- Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,70
- Makkaroniauflauf mit Gemüse und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,70

Dienstag 24.01.2023

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{A1,G,3,4,5} 8,40
- Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Salat ^{G,M,1,6} 7,70

MITTAGSTISCH **Januar**

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Mittwoch 25.01.2023

- Original „Kurz“ Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken an leichter Tomatensoße dazu Kartoffelsalat ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,90
- Gemüse-Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken an leichter Tomatensoße dazu Kartoffelsalat ^{A1,C,G,M,L,1,5,6} 7,90

Donnerstag 26.01.2023

- Schwäbischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut ^{A1,A2,G,L,M} 9,50
- Ofenschlupfer hausgemacht mit Vanillesoße ^{A1,C,G} 7,40

Freitag 27.01.2023

- Schollenfilet paniert mit Kartoffel-Endivien-Salat und hausgemachter Remoulade ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,90

Samstag 28.01.2023

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 30.01.2023

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,70
- Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,70

Dienstag 31.01.2023

- Hausgemachte Gyrospfanne vom Schwein mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec Reis und Krautsalat ^{G,M,1,6} 8,20
- Milchreis mit Kompott ^{A1,C,D,M,G,1,6} 7,40

Mittwoch 01.02.2023

- Lachs-Lasagne mit Blattsalat ^{A1,C,D,M,G,1,6} 9,50

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene	
A- Glutenhaltiges Getreide	H- Schalenfrüchte
A1 Weizen	H1 Mandel
A2 Roggen	H2 Haselnuss
A3 Gerste	H3 Walnuss
A4 Hafer	H4 Cashew
A5 Dinkel	H5 Pecannuss
	H6 Paranuss
B Krebstier	H7 Pistazie
C Eier/ -erzeugnisse	H8 Macadamianuss oder Queenslandnuss
D Fisch/ -erzeugnisse	
E Erdnüsse/ -erzeugnisse	L Sellerie/ -erzeugnisse
F Soja/ -erzeugnisse	M Senf/ -erzeugnisse
G Milch/ -erzeugnisse	N Sesam / -erzeugnisse
	O Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
	P Lupine/ -erzeugnisse
	R Weichtiere
Zusatzstoffe	
1 mit Farbstoff	6 geschwefelt
2 mit Konservierungsstoff	7 geschwärzt
3 mit Nitritpökelsalz	8 gewachst
4 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
5 mit Phosphat	10 mit Geschmacksverstärker

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.