

MITTAGSTISCH NOVEMBER

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Dienstag 01.11.2022

Feiertag

Mittwoch 02.11.2022

- 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 03.11.2022

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,M,G,1,3,4,5,6} 7,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat an Rahm ^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Freitag 04.11.2022

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

Samstag 05.11.2022

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

Montag 07.11.2022

- Griechische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen, frischem Gemüse und Schafskäse ^{A1,C,G,7} 8,20
- Griechische Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Schafskäse ^{G,7} 8,20

Dienstag 08.11.2022

- Kasseler Braten vom Schweinehals mit Krautschupfnudeln ^{A1,C,3,4,5} 8,40
- Milchreis mit Kompott ^{G,4} 7,40

Mittwoch 09.11.2022

- 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 10.11.2022

- Rindergeschneitztes Esterhazy mit feinen Nüdelchen ^{A1,C,L} 9,50
- Apfelküchle mit Vanillesoße ^{A1,C,G} 7,40

Freitag 11.11.2022

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

Samstag 12.11.2022

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

Montag 14.11.2022

- 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 15.11.2022

- Hausgemachte Gyrospfanne vom Schwein mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec Reis und Krautsalat ^{G,M,1,6} 8,20
- Grießschnitten gebacken mit Kompott ^{A1,C,G,4} 7,40

Mittwoch 16.11.2022

- Hackbraten mit Bratensoße und Karotten-Gemüse dazu Kartoffelbrei ^{A1,C,G} 8,20
- Karotten-Gemüse geschwenkt mit Kartoffelbrei ^{A1,C,G} 7,40

Donnerstag 17.11.2022

- Putentopf in Currysoße mit Gemüse dazu hausgemachte Serviettenknödel ^{A1,C,G} 8,20
- Gebratener Reis mit Marktgemüse dazu Krautsalat ^{C,M,1,6} 7,40

Freitag 18.11.2022

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gemüse-Pfanne ^{A1,C,D,F,G,M,2,9} 8,90

Samstag 19.11.2022

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

Montag 21.11.2022

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat ^{A1,C,G,M,3,4,5,1,6} 7,40
- Gemüse-Nudeln mit frischem Salat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Dienstag 22.11.2022

- Schlemmerschnitzel vom Schwein mit Speck-Lauch-Kruste dazu Blumenkohl-Kartoffeln an Rahm ^{G,3,4} 8,40
- Blumenkohl-Kartoffeln an Rahm ^G 7,40

Mittwoch 23.11.2022

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

Donnerstag 24.11.2022

- Schwäbischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut ^{A1,A2,G,L,M} 9,50

MITTAGSTISCH NOVEMBER

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Freitag 25.11.2022

- Fischfilet natur an Zitronensoße dazu
Gnocci's geschwenkt an
hausgemachtem Pesto ^{C,D,G} 8,90

Samstag 26.11.2022

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

Montag 28.11.2022

- 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,G,M,1,6} 7,70

Dienstag 29.11.2022

- Züricher Geschnitzeltes vom
Schwein mit Spätzle und Karottensalat
^{A1,C,G,M,1,6} 8,20
- Schwäbische Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und Karottensalat
^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Mittwoch 30.11.2022

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

Donnerstag 01.12.2022

- Brutzelfleisch vom Rind mit Rosmarin-
kartöffeln geschwenkt 9,50
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-
kompott ^{A1,C,G,4} 7,40

Freitag 02.12.2022

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

Samstag 03.12.2022

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

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 Krebstiere	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.