

Mittagsmenü Plan



23.11. – 27.11.20 Bitte bestellen Sie ihr Menü bis 9.00 Uhr am Abholtag

Salat der Woche: Bunter Salatteller „Café de Paris“ (zarte Putensteakstreifen & Champignons im Backteig) dazu Chia Brötchen (G1,E,M,Se,4)

Montag

1. Gemischtes Gulasch „Badische Art“ (Rind/Schwein, mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln) mit Spiralnudeln & Röstinchen (G1,M,E,Se,4)
2. Vegetarisch: Spaghetti an feinem Steinpilz-Carbonara Söble mit frischem Schnittlauch & gemischte Salatschüssel (G,E,M,4)

Dienstag

1. Hackfleisch-Bällchen „Monza“ (Rind/Schwein) an hausgemachter Tomatensoße mit geriebenem Mozzarella dazu Reis & Kaisergemüse (G1,M,Sl,4)
2. Doppelte Currywurst „Classic“ (Rote Grillwurst) mit großem Krusti Weck (G1,2,3,4,7)

Mittwoch

1. Feines Röschele „nach Großmutter's Art“ an feiner Soße dazu Bratkartoffeln & Gurkensalat (G,E,4)
2. „Holzfäller Yufka“ (Wrap gefüllt mit feinem Schweinegeschnetzeltem, geröstetem Speck, Salat, Zwiebeln, Weißkraut, Kräuter-Senf-Dip) dazu Karottensalat (G1,M,Se,4)

Donnerstag

1. Zartes Kalbs-Rahmgulasch an feiner Soße (mit Karotten, Erbsen) dazu Bauernspätzle & hausgemachte Spinat-Rahmknödel (G1,E,M,4)
2. Puten Backofensteak (mit Schinken, Salami, Käse überbacken) mit Gnocchi & Tomaten-Rahmgemüse (G1,M,2,3,4,7)

Freitag

1. Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße dazu Dampfkartoffeln & Rote Beete Salat (G1,M,4)
2. Seelachsfilet „à la Bordelaise“ (grätenfrei, überbacken) dazu Tagliatelle Nudeln und feines Hollandaise-Gemüse (F,G1,E,M,4)

Das Vorhandensein von Spuren kann nicht ausgeschlossen werden, da während der Produktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination besteht !

Allergene & Zusatzstoffe: G) Gluten, E) Ei, M) Milch, F) Fisch, Se) Senf, Sl) Sellerie, S) Sesam, So) Soja

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoffe 3 = Phosphat 4 = Geschmacksverstärker 5 = Süßungsmittel 6 = Alkohol 7 = Antioxidationsmittel

Hauptstraße 52

77790 Steinach

Tel.: 0 78 32 / 22 29

Kirchgasse 15

77716 Haslach

Tel.: 0 78 32 / 23 50