

Mittagsmenü Plan



20.09. – 24.09.21 Bitte bestellen Sie ihr Menü bis 9.00 Uhr am Abholtage

Salat der Woche: Bunter Salatteller „Wiesn Genuss“ (gegrillte Hähnchenstreifen, Radieschen & Salatgurke, Joghurt-Senf Dressing) dazu Rosen Semmel (G,M) 4,50 €

Montag

1. „Mozzarella“ Bratwürstchen an hausgemachtem Tomatensöbلة dazu Tagliatelle Nudeln & Sommergemüse (G1,M,3,4) 6,20 €
2. Vegetarisch: Feine Käsespätzle (mit Bergkäse) mit Zwiebelschmelze dazu bunt gemischte Salatschüssel (G1,E,M) 6,20 €

Dienstag

1. Zartes „ungarisches“ Kalbsgulasch (mit Zwiebeln, Paprika) dazu Butterreis & Gemüse Krokette (G,E,M,4) 6,60 €
2. Pulled Pork Döner (Fladenbrot gefüllt mit zerrupftem, zartem, saftigem Schweinefleisch mit Weißkraut, Salat, Röstzwiebeln, BBQ Dip) dazu Karottensalat (G,E,M,4) 6,20 €

Mittwoch

1. Wurstsalat „Münchner Art“ an feinem Dressing (mit Radieschen, Gurken, Frühlingszwiebeln) dazu Bratkartoffeln (2,3,4,7) 5,80 €
2. Knusperschnitzel von der Pute mit Zitronenschnitz dazu Spiralnudeln & Hollandaise-Gemüse (G1,M,E,4) 6,20 €

Donnerstag

1. Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ dazu Westensalat (Karotte/Sellerie) (G1,M,Se,Sl,4) 6,20 €
2. Grießschnitten „nach Großmutter Rezept“ (eigene Herstellung) mit Apfelmus und frischer Obstsalat (G1,M,E) 5,50 €

Freitag

1. Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße dazu Dampfkartoffeln & Rote Beete Salat (G1,M,4) 6,60 €
2. „Elsässer“ Hähnchen Cordon-bleu (mit Schinkenspeck/Käse, Frühlingszwiebel Füllung) dazu Knöpfe & Kaisergemüse (G1,E,M,2,3,4,7) 6,20 €

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