

Mittagsmenü Plan



20.11. – 24.11.23 Bitte bestellen Sie ihr Menü bis 9.00 Uhr am Abholtag

Salat der Woche: Bunter Salatteller „Allgäuer Hüttenschmaus“ (mit knusprigen Bacon Scheiben, Bergkäse Würfel, Joghurt-Dressing) & Krusti Brötchen (G1,M,E,Se,4)

Montag

1. Merguez Würstchen (100% Rind) an feiner Harissa-Zwiebelsoße dazu Spiralnudeln & grüne Bohnen (G1,M,3,4)
2. Feinschmecker Wurstsalat (mit Schinkenwurststreifen, Salatgurke, Paprikastreifen, Frühlingszwiebeln) dazu Bratkartoffeln (G1,M,E,2,3,4,7)

Dienstag

1. Herzhafter Erbsen-Gemüse-Eintopf (Erbsen, Karotten, Kartoffeln) mit 1 Paar Servela (Bockwürste) dazu Bauernspätzle (G1,Sl,,2,3,4,7)
2. Pulled Pork Burrito (Wrap gefüllt mit zerrupftem, zartem, saftigem Schweinefleisch mit Coleslaw Salat, Salat, Röstzwiebeln, BBQ Dip) dazu Karottensalat (G1,E,M,4)

Mittwoch

1. Puten Cordon-bleu (Schinken/Käse Füllung) dazu Butterreis, Kaisergemüse & Bratensoße (G1,E,M,2,3,4,7)
2. Spaghetti „Carbonara“ (Schinken/Käse Soße) mit frischem Schnittlauch dazu Gurkensalat (G1,Sl,M,E,2,3,4,7)

Donnerstag

1. Zartes „Gutsherren“ Rindergeschnetzeltes (mit grünen Bohnen, Zwiebeln) an Senf-Kräuter Rahmsöbtle dazu breite Nudeln & Kartoffelknödel (G1,Se,M,E,4)
2. Chili Con Carne (Rind/Schwein) auf Penne Nudeln & Westernsalat (Karotte/Sellerie) (G1,M,Sl,4)

Freitag

1. Schollenfilet (paniert, grätenfrei) dazu Remouladen-Petersilienkartoffele & glasierte Möhrchen (F,G1,E,M,4)
2. Knusprige Hähnchen Nuggets im Tomaten-Curry Nudelnest dazu Röstinchen (G1,M,E,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