

## Speisekarte KW 19 06. – 08.05.2024

Tag	Menü 1 mit Fleisch 9,00 €	Menü 2 vegetarisch 7,50 €
Montag, 06.05.2024	Mariniertes Schweinenackensteak mit roten Zwiebeln, Bratensauce i,l, Herzoginkartoffeln a,c,f,g,i,k und Salat	Italienische Eibly a Pfanne mit Tomatensauce i, und Salat
Dienstag, 07.05.2024	Maultaschen klassisch a,c, mit geschmälzten Zwiebeln, Bratensauce i,l, schwäbischer Kartoffelsalat	Vegetarische Maultaschen a,c mit geschmälzten Zwiebeln, veg. Sauce, schwäbischen Kartoffelsalat
Mittwoch, 08.05.2024	Hackbällchen a,c,g Toskana aus Rinderhackfleisch in Sauce, mit Mozzarella g überb.,Gnocchi a,c, Salat	Hackbällchen a,c,g Toskana aus veg. Hack f, in Sauce, mit Mozzarella g überb, Gnocchi a,c, Salat
Donnerstag, 09.05.2024		
Freitag, 10.05.2024		

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir unsere Fonds und Saucen selbst ansetzen und auf Instantprodukte, künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Natriumglutamat und Fondor etc. verzichten. Auch bei unseren wenigen zugekauften Convenience-Produkten versuchen wir, solche ohne Zusatzstoffe vorzuziehen. Informationen zu allergieauslösenden Lebensmitteln, bekommen Sie auch an der Ausgabe.

Deklarationspflichtige Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fische\*, e Erdnüsse\*, f Soja(bohnen)\*, g Milch\*; h Schalenfrüchte, i Sellerie\*, j Senf \*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen\*, n Weichtiere \*

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst