

Menüplan



WOCHE 20

Am Mittwoch zwei Menüs zur Auswahl!

| | | Allergene |
|------------------------------------|---|---|
| MONTAG <u>13.05.</u> | FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kartoffelpüree und roter Rübensalat | Gluten Eier Milch Senf Sellerie |
| DIENSTAG <u>14.05.</u> | WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Petersilienkartoffel und gemischter Salat | Gluten Eier Milch Senf Sellerie |
| MITTWOCH <u>15.05.</u> | RINDSRAGOUT „Burgunder Art“ mit Semmelknödel und Rotkraut | Gluten Eier Milch Senf Sellerie Sulfit |
| | Gebackenes GEMÜSE mit Kräuter-Dip und buntem Salat | Gluten Eier Milch Senf Sellerie |
| DONNERSTAG <u>16.05.</u> | HENDLFILET „Hawaii“ mit Risi Bisi und Kohlsprossen | Gluten Eier Milch Senf Sellerie |
| FREITAG <u>17.05.</u> | JÄGERPFANNE mit Spätzle und Salat | Gluten Eier Milch Senf Sellerie |

Menüpreis (inkl. Mwst) - € 7,90

Bitte um Vorbestellung!

Kematen: 07448 / 2320