

# Menüplan KW 50

## vom 10. bis 14.12.2018

### MONTAG, 10.12.

„Ulmer Zipfel“ - unsere BESTE grobe Bratwurst  
mit Sauerkraut & Kartoffelpüree MI

€ 5,80

„Winterliches Champignonrisotto“  
dazu Karotte-Apfel-Salat MI

€ 5,50

### DIENSTAG, 11.12.

„Jägerschnitzel“ vom Schwein  
mit hausgemachte Spätzle & buntem Marktgemüse MI,E,G,1

€ 6,90

Penne  
mit Schafskäse, Spinat, Oliven & Blattspinat in Tomaten-Kräuter-Sauce  
dazu grüner Salat in Balsamicodressing MI,G

€ 5,80

### MITTWOCH, 12.12.

Ofengebackenes Hähnchenbrüstchen  
dazu Butterreis & würziges Paprika-Rahmgemüse MI,G

€ 6,50

Schwäbische Spinatspätzle  
in marktfrischem Spinat & Rahm lecker geschwenkt,  
dazu winterliche Blattsalate MI,E,G

€ 5,50

### DONNERSTAG, 13.12.

Saftig gegrillter Spießbraten  
dazu ein dunkles Sößle, Bandnudeln & winterliches Lauchrahmgemüse MI,G,1

€ 6,80

Asiatische Reispfanne „Nasi Goreng“  
aus dem Wok, mit knackigem Asiagemüsemix & unserem köstlichen  
Sesam-Chili-Dip SE,5

€ 5,50

### FREITAG, 14.12. Genuss am Freitag

Winterlicher Rindfleischetopf nach „Metzger Art“ mit viel magerem Rindfleisch,  
Gemüse & Nudeln, dazu 1 Semmel & ein leckeres Dessert MI,G

€ 5,60

„Hausgemachter Kaiserschmarrn“  
mit Apfelkompott & Puderzucker G,MI,E

€ 5,50

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE Sesamsamen / SF Soja / W Weichtier

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

# Menüplan KW 50

## (gilt nur für die Platzgassenfiliale)

vom 10.12. bis 14.12.2018

### MONTAG, 10.12.

Kesselfleisch mit Sauerkraut und Leber.- oder Blutwurst & Kartoffelpüree MI,G € 7,20

Butternudeln mit Wurzelgemüwestreifen dazu Feldsalat MI € 6,00

### DIENSTAG, 11.12.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat-Gnocchi dazu Salat MI € 6,80

Süßkartoffelstrudel mit Schnittlauchsoße dazu Salat MI,E € 6,00

### MITTWOCH, 12.12.

Rinderrouladen mit Blaukraut und Spätzle MI,E € 7,80

Risotto mit Waldpilzen und angebratenem Käse dazu Salat MI € 6,50

### DONNERSTAG, 13.12.

Osso buco vom Rind mit Pasta & Salat E,G € 7,80

Gemüsecurry mit Basmatireis & Salat MI € 6,00

### FREITAG, 14.12. Genuss am Freitag

Gebratener Kabeljau mit Balsamico-Champignons dazu Kräuter-Kartoffelpüree F,MI,GE € 8,00

Dampfnudel mit Vanillesoße und Kirschkompott G,MI,E € 6,00

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen Telefon: 0731/8802251 - Änderungen sind vorbehalten