

Speisekarte



Woche 04	Suppe € 1,60	Dessert € 1,90	Für den kleinen Hunger € 6,10	Classic-Menü € 7,10	Wahl-Menü € 7,30	Wellness-Menü € 7,30
Montag 20.01.2025	(V) Gelbe Paprikarahmsuppe A;G;I;J	Beerenquark G	*Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Parmesan A;C;G;I;J	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Blattsalat A;C;G;I;J	(V) Sesam-Chili-Champignons mit Wokgemüse und Erdnussreis A;E;F;I;J;K	(V) Käsespätzle mit Rahm, Röstzwiebeln und Blattsalat A;C;G;I;J
Dienstag 21.01.2025	(V) Erbsen-Kartoffelsuppe A;G;I;J	Schokopudding G	(V) Leindottermehl-Linguini mit gerösteten Cashewkernen und Kichererbsen-Ratatouille-Gemüse A;H;I;J	* Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade, Salzkartoffeln und Salat A;C;D;G;I;J	Gegrilltes Schweinshaxen-Fleisch in Bier-Soße mit Semmelknödel und Rotkohl A;C;G;I;J	(V) Kleine Dampfnudel mit Butter, Vanillesoße und Apfelmus A;C;G
Mittwoch 22.01.2025	(V) Kürbiscrème-Suppe A;G;I;J	Cappuccino-Frischkäsecreme G	(V) Vegetarische Currywurst mit Bratkartoffeln A;C;E;F;I;J	Balkanschnitzel mit Reis und grünen Bohnen A;I;J	* Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin“ mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Rahmspinat A;D;G;I;J	(V) Penne-Nudeln mit Linsen-Gemüsebolognese, Reibekäse und Blattsalat A;C;G;I;J
Donnerstag 23.01.2025	(V) Spinatcrème-Suppe A;G;I;J	Himbeerjoghurt G	Hausgemachte Maultaschen mit Rahmchampignons und Bergkäse überbacken A;C;G;I;J	(V) Gebratene Kräuter-Schupfnudeln mit Ei, Tomatensoße und Blattsalat A;C;I;J	Cordonbleu vom Schweinerücken mit Soße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J;O	*Rindfleisch-Gemüseküchle mit Bratensoße, Kartoffelstampf und grünen Bohnen A;C;G;I;J
Freitag 24.01.2025	(V) Gemüsebrühe mit Nudeln A;C;I;J	Erdbeerjoghurt G	(V) Hausgemachte Spinat-Käse-Ravioli mit Salbeibutter und Peperonata A;C;G;I;J	Kassler-Hals auf Sauerkraut mit Rahmkartoffelstampf A;G;I;J;O	Schweinesteak mit Champignon – Paprikaragout und Käse überbacken auf Rahmsauce mit Linguini A;C;G;I;J	(V) Erbseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse, Kräutern und 1 Semmel A;I;J
Samstag 25.01.2025					TIEFGEKÜHLT (V) Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT 1 Paar nackte Bratwürste mit Soße, Nudeln A;C;I;J
Sonntag 26.01.2025					TIEFGEKÜHLT *Putenschnitzel in Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT Haxen-Fleisch in Bratensoße mit Rotkohl und Semmelknödel A;C;G;I;J

V = Vegetarisch, * = ohne Schweinefleisch
Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.
Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006

Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 04	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
Montag 20.01.2025						
Dienstag 21.01.2025						
Mittwoch 22.01.2025						
Donnerstag 23.01.2025						
Freitag 24.01.2025						
Samstag 25.01.2025	Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoff					
Sonntag 26.01.2025						

Suppe und Dessert können nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden!

täglich pünktlich
frisch gekocht

an Ihre Haustür

Telefonische Bestellungen werden von 8–14 Uhr entgegengenommen:

Bestelltelefon 07 31 / 9 46 11-50
Bestellfax 07 31 / 9 46 11-90

menübringdienst
Donautal
Steinbeisstraße 7
89079 Ulm-Donautal
www.gastromenü.de